



# ZITRONEN-INGWER-SUPPE

## QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>200 g</b>	
<b>1</b>	Citron(s), klein
<b>100 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>150 g</b>	Knollensellerie, coupé en dés
<b>100 g</b>	Pommes de terre, coupé en dés
<b>25 g</b>	Gingembre frais, finement hachées
<b>10 g</b>	Miel
<b>40 ml</b>	Vin blanc
<b>1000 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade
	Coriandre, moulues

## PRÉPARATION

1. Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Ingwer in etwas Öl hell anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Gemüfefond dazugeben, würzen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Zitrone entfernen, die Suppe aufmixen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.