



# WARMES SPINATESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES



15



## INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

**300 g**

**30 g** Oignon(s), finement hachées

**12 g** Ail, finement hachées

**25 g** Beurre

**400 g** Cremespinat

Noix de muscade

Sel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Cremespinat dazugeben und fein mixen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.