

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.