



KAROTTEN-LIMETTEN-SUPPE MIT KOKOSSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Garantiert stabil und kompakt
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KOKOSSCHAUM

150 g	QimiQ Classic
300 g	Kokosmilch
25 g	Limettensaft
1 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
25 ml	Schlagobers 36 % Fett

FÜR DIE SUPPE

900 g	QimiQ Sahne-Basis
40 ml	Olivenöl
10 g	Grüne Currypaste
3 g	Kreuzkümmel, gemahlen
15 g	Koriander, frisch
2 g	Ingwerpulver
250 g	Zwiebel(n), fein gehackt
15 g	Knoblauch, fein gehackt
250 g	Kartoffeln
250 g	Karotten
890 ml	Gemüsebrühe
1100 ml	Kokosmilch
75 ml	Limettensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Kokosschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und senkrecht kühlen.
3. Für die Suppe: Chilipaste, Kümmel und Koriander in einer Pfanne anbraten. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.
4. Kartoffeln und Karotten dazugeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Gemüsebrühe, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für weitere 30-45 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Karotten weich sind.
6. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Die Suppe mit dem Kokosschaum und dem restlichen Koriander kalt servieren.