



BASISMISCHUNG FÜR GEMÜSE-CREMESUPPEN-ESPUMA (HOTEL & CATERING)

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

600 g	QimiQ Sahne-Basis
400 g	Gemüsemischung, gegart
7 g	Salz
0.2 g	Weißer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis aufkochen, das gekochte Gemüse dazugeben und würzen.
2. Mit einem Mixstab oder Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. In den iSi Gourmet Whip füllen und mit einer halben Kapsel aufschäumen. Warm stellen.