



# PARSNIP FOAM SOUP



## QimiQ BENEFITS

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



## Tips

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

## INGREDIENTS FOR 5 PORTIONEN À 200 ML

<b>250 g</b>	QimiQ Cream Base
<b>450 g</b>	Vegetable stock
<b>250 g</b>	Parsnips, fresh, peeled, diced
<b>70 g</b>	Onion(s), brunoise
<b>10 g</b>	Garlic, finely chopped
<b>30 g</b>	Butter
<b>10 g</b>	White wine vinegar
<b>10 g</b>	Salt
<b>2 g</b>	White pepper
<b>0.5 g</b>	Bay leaf
<b>1 g</b>	Juniper berries

## METHOD

1. Sauté the parsnips with the onions and garlic in butter until translucent.
2. Deglaze with the white wine vinegar and add the vegetable stock. Add the spices and cook until soft.
3. Remove the bay leaves and juniper berries. Add the QimiQ Cream Base and purée.