



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**0.5** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive, pour cuisson

**300 g** Fruits de mer

**100 g** Légumes-racines, coupé en petits dés

**50 g** Tomates cerises, coupé en quartiers

**0.5** Poivron(s), coupé en petits dés

**100 ml** Vin blanc

**200 ml** Bouillon de légumes

**10 ml** Jus d'un citron

Sel et poivre

Safran en poudre

Feuilles de basilic, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.