



# BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1 cs** Beurre

**2** Échalote(s), finement hachées

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

**600 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

**2 bouquet(s)** Basilic, grossièrement coupé

### FÜR DIE EINLAGE

**1** Carotte(s), coupé en julienne

**1** Poireau, coupé en julienne

## PRÉPARATION

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben und umrühren, kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Basilikum dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Mit Gemüsestreifen garniert servieren.