



LEICHTE PILZRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

100 g Oignon(s), finement hachées

1 Ail, finement hachées

80 g Beurre

500 g Champignon(s), émincées

100 Vin blanc

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.