



# RADIESCHENSUPPE MIT KRESSE (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

**200 g** Radis, émincées

**150 g** Poireau, coupé fin

**20 g** Beurre

**500 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

### FÜR DIE GARNITUR

Radis, coupé fin

Cresson

## PRÉPARATION

1. Radieschen und Lauch in Butter anschwitzen.
2. Suppe aufgießen, würzen und kurz kochen.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Radieschen und Kresse garniert servieren.