



SOUPE FROIDE À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Avocat(s), pelée

100 g Yogourt nature

500 ml Bouillon de légumes

50 ml Jus de limette

Ail, haché

Piment rouge, frais, haché

PRÉPARATION

1. Mixer tous les ingrédients et mettre au frais.
2. Servir la soupe bien réfrigérée.