



TOMATENMOUSSE MIT BASILIKUM



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|---------------|--|
| 1 | Oignon(s), finement hachées |
| 1 cs | Beurre |
| 200 g | Tomates, en conserve et égoutté, coupé fin |
| 1 cc | Concentré de tomates |
| | Sel et poivre |
| 250 g | QimiQ Base crème |
| 1 cs | Basilic, finement hachées |
| | Jus d'un citron |
| | Tabasco |
| 125 ml | Crème entière, fouetté |

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter ansauttieren. Tomaten und Tomatenpaste dazugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Classic zur heißen Tomaten Sauce dazugeben und nochmals mit einem Stabmixer pürieren. In einem kalten Wasserbad runterkühlen.
3. Basilikum, Zitronensaft und Tabasco dazugeben und nochmals pürieren.
4. Die geschlagene Sahne unterheben.
5. Die Masse in kleine Schälchen, die mit Klarsichtfolie ausgelegt sind, einfüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am Besten über Nacht.