



KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1	Oignon(s), finement hachées
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
1 cc	Huile d'olive
3 cs	Poireau, coupé fin
400 g	Carotte(s), coupé fin
1 cc	Sirop d'érable
850 ml	Bouillon de légumes Jus d'un citron
50 ml	Jus d'orange Sel et poivre
1 cs	Estragon, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Suppe aufgießen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.