



# KARTOFFELCREMESUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Oignon(s), finement hachées

**80 g** Lard fumé, coupé en petits dés

**1 cs** Huile de germes de maïs , pour cuisson

**300 g** Pommes de terre, à chair farineuse

**750 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin

Marjolaine

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.