



KÄSESAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

80 g Oignon(s), brunoise

5 g Ail, coupé fin

20 g Beurre

400 ml Bouillon de légumes

250 g QimiQ Sauce Base

Sel et poivre

175 g Fromage frais

150 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.