



KNOBLAUCHSUPPE (QSB)

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

100 g Oignon(s), brunoise

100 g Ail, coupé fin

200 g Pommes de terre, pelées, coupé en dés

20 g Beurre

100 ml Vin blanc

750 ml Bouillon de légumes

Cumin

Marjolaine

Sel et poivre

250 g QimiQ Sauce Base

150 g Pain noir, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren nochmals aufkochen und mixen.