



TILAK - KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

4300 g	QimiQ Sauce Base
900 g	Oignon(s), finement hachées
800 g	Lard fumé, coupé en petits dés
100 ml	Huile de germes de maïs , pour cuisson
5000 g	Pommes de terre, à chair farineuse
12800 ml	Bouillon de légumes
150 g	Sel
15 g	Poivre blanc, moulues
6 g	Marjolaine
	Cumin

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.