



ZUPPA DI PESCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive, pour cuisson

600 g Fruits de mer

200 g Légumes-racines, coupé en petits dés

100 g Tomates cerises, coupé en quartiers

1 Poivron(s), coupé en petits dés

400 ml Bouillon de légumes

200 ml Vin blanc

20 ml Jus d'un citron

Sel et poivre

Safran en poudre

Feuilles de basilic, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
2. Meeresfrüchte und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Zitronensaft aufgießen, würzen und aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.