



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1004 G

729 g Pois mange-tout

180 g QimiQ Base crème

67 g Beurre

11 g Sel

2 g Poivre de Cayenne

15 g Fécule de maïs

PRÉPARATION

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Stärke binden und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen und auskühlen lassen.