



PASTINAKENPÜREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

142 g	QimiQ Sauce Base
372 g	Panais, frais, pelée
36 g	Oignon(s), coupé en dés
36 g	Beurre
59 g	Vin blanc
18 g	Vinaigre de vin blanc
118 g	Bouillon de légumes
207 g	Fromage bleu
7 g	Sel
1 g	Poivre de Cayenne
5 g	Amidon Novation 4600

PRÉPARATION

1. Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Abschmecken und die Stärke zum Schluss gut unterrühren. Kaltstellen.