



KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 609 G

50 g Échalote(s), finement hachées

40 g Huile d'olive

200 g Chou(x)-rave(s), coupé en dés

130 g Bouillon de légumes

100 g QimiQ Base crème

50 g Beurre

5 g Pâte de truffes blanches

5 g Sel

1 g Poivre blanc

ZUM BINDEN

12 g Fécule de maïs

20 g Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen. Glatt mixen und zum Kochen bringen. Mit die Stärke/Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen fein pürieren und nachwürzen.