



# GRITS MIT SESAMAROMA UND GELIERTEM KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

### GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS

#### FÜR DIE GRITS

<b>200 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>25 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>30 g</b>	Beurre
<b>40 g</b>	Vin blanc
<b>20 g</b>	Semoule de maïs
<b>50 g</b>	Bouillon de légumes
<b>7 g</b>	Huile de sésame
<b>4 g</b>	Graines de sésame noir, grillé
<b>4 g</b>	Graines de sésame blanc, grillé
<b>5 g</b>	Sel marin
<b>1 g</b>	Poivre blanc, moulues

## PRÉPARATION

1. Für die Grits Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen. Grits zugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond zugeben und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Wenn der Grits cremig und weich ist, Sesamöl und Sesamkörner untermischen, gut umrühren und würzen.
4. Auskühlen lassen.
5. Zusammen anrichten und mit Schnittlauch, frittierten Karotten und weißem und schwarzem Sesam garnieren.