



KOHLRABI-TRÜFFEL-CREME

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- 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
150 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
8 g	Amidon Novation 4600

PRÉPARATION

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen im Pacojet geben und fein pürieren. Nachwürzen und mit der Stärke binden.