



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

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