



4-KRÄUTER RAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Temps de réalisation plus court
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Sans gluten
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

525 g QimiQ Sauce Base

90 g Beurre

45 g Échalote(s), haché

30 g Gousse(s) d'ail, haché

60 g Céleri en branches, haché

300 g Vin blanc

6 g Zeste de citron

3 g Aneth, finement hachées

3 g Thym, finement hachées

3 g Ciboulette, finement hachées

3 g Cerfeuil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie dazugeben und ca. 3 Minuten lang anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten lang reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und Kräuter dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.