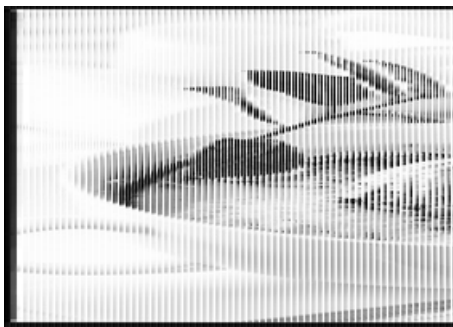




# LAUCHSUPPE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**300 g** Poireau, coupé fin

**200 g** Pommes de terre, pelée

**20 g** Beurre

**50 ml** Vin blanc

**650 ml** Bouillon de bœuf

Noix de muscade

Sel et poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Lauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Rindsuppe aufgießen.
2. Suppe ca. 15 Minuten kochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Petersilie garnieren.