



KRÄUTERRAHMSUPPE



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

1 Oignon(s)

60 g Beurre

125 ml Vin blanc

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade

1 cs Persil, finement hachées

1 cs Ciboulette, finement hachées

1 cs Livèche, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen.
2. Für ca. 5-10 Minuten einköcheln lassen.
3. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und verfeinern.