



# PARMESAN CREMESUPPE MIT THYMIAN



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>200 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>2</b>	Échalote(s), coupé en petits dés
<b>2 cs</b>	Riz pour risotto
<b>1 cs</b>	Huile d'olive
<b>100 ml</b>	Vin blanc
<b>60 ml</b>	Noilly Prat
<b>500 ml</b>	Fond de volaille
<b>2</b>	Feuilles de laurier
<b>3</b>	Branches de thym
<b>1 cc</b>	Sel
	Poivre
<b>200 g</b>	Parmesan, râpée

## ZUM GARNIEREN:

## WARMER PARMESAN-MOZZARELLA-SCHAUM AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## PARMESAN CHIPS, FERMENTIERTER PFEFFER, BASILIKUM

## PRÉPARATION

1. Schalotten mit Risottoreis in Olivenöl sautieren. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.
2. Hühnerfond und Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Parmesan dazugeben und kurz aufkochen.
4. Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen.
5. Suppe nochmals abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.