



SPAGHETTI IN TOMATO-VODKA SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Réduit la coloration
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Spaghetti

1 cs Huile d'olive

FOR THE SAUCE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Oignon(s), finement hachées

50 g Beurre

1 Piment(s), finement hachées

3 cs Concentré de tomates

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Basilic

Origan

3 cs Vodka

2 cs Cognac, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Cook the spaghetti al dente in salt water with the olive oil.
2. For the sauce, fry the garlic and onion in the butter until soft.
3. Add the pepperoni and tomato puree. Douse with the stock, season to taste and bring to the boil. Reduce heat.
4. Finish with the cold QimiQ Classic.
5. Add the vodka and cognac and serve with the cooked spaghetti.