



# APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE VON HORST SOMMERER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**375 g** QimiQ Sauce Base

**1** Oignon, finement hachées

**1 cs** Beurre

**750 ml** Bouillon de légumes

**250 g** Céleri-rave, pelée

**150 g** Pommes, acidulées, épépinée

Sel

Poivre blanc

## ZUM GARNIEREN

**4 tranches** Jambon cru

Cubes de pain blanc

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter andünsten, mit Gemüsesuppe aufgießen. Sellerie und Apfel dazugeben und weich kochen.
2. Suppe pürieren. QimiQ Saucenbasis zum Verfeinern in die Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Rohschinken-Chips die Schinkenscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Rohschinken-Chips und Croutons garniert servieren.