



TOMATENCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la formation de peau
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
200 g	Oignon(s), finement hachées
200 g	Légumes-racines, coupé en petits dés
50 g	Beurre
900 g	Purée de tomates
30 g	Concentré de tomates, passé
1 litre	Bouillon de légumes
15 g	Sucre
	Sel
	Poivre
	Thym
	Ail

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Wurzelgemüse in Butter anschwitzen.
2. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben.
3. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und auf kleiner Flamme kochen lassen.
4. Die Suppe passieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.