



KÜRBISCREMESUPPE MIT GETOASTETEN KÜRBISKERNEN



QimiQ AVANTAGES

- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 3134 G

FÜR DIE SUPPE

450 g	QimiQ Sauce Base
1700 g	
225 ml	Fond de volaille
125 g	Oignon(s)
5 g	Ail
12 g	Pâte de curry rouge
250 ml	Lait de coco
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

FÜR DAS TOPPING

150 g	QimiQ Whip , réfrigéré
5 ml	Jus d'un citron
100 g	Crème fraîche
1 g	Sel
75 g	Graines de courge, grillé
15 ml	Huile de pépins de courge, pour arroser

PRÉPARATION

1. Kürbis waschen, schälen und entkernen. In Würfel schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Zwiebel, Knoblauch und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zitronensaft, Crème fraiche und Salz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Suppe mit dem Topping, getoasteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren und servieren.