



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1150 g QimiQ Sauce Base

90 g

250 g Oignons blancs, coupé en petits dés

80 g Céleri en branches, coupé en dés

70 g Farine tout usage

750 ml Bouillon de bœuf

270 g Brown Ale Bier

190 g Vin blanc

10 ml Vinaigre balsamique blanc

4.8 g Thym, frais

3 g Romarin, frais

5 g Worcestershire sauce

6.8 g Sel

1600 g Cheddar, doux

450 g AleHouse Cheddar, râpée

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier, Wein und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln lassen.
4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.