



# SELLERIESCHAUMSUPPE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 cs** Beurre

**500 g** Céleri-rave, pelée

**750 ml** Bouillon de légumes

**1 cs** Vinaigre balsamique

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit klarer Suppe aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz aufkochen.
4. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.