



MAISGRIESS MIT WALDPILZEN



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g QimiQ Sauce Base

450 g Semoule de maïs,

670 ml Eau

Sel et poivre

300 g Cheddar, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

150 g Giroles

150 g Shiitake

150 g Morille

150 g

150 g Échalote(s)

30 g Ail

180 ml Vin blanc

20 g Thym

20 g Basilic

Sel et poivre

150 g Beurre

100 ml Vinaigre balsamique, agé de 8 ans

PRÉPARATION

1. Maisgriess mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Balsamico und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Maisgriess mischen, Käse dazugeben, abschmecken und servieren.