



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g QimiQ Sauce Base

2 cs

2 Oignons blancs, coupé en petits dés

80 g Céleri en branches, coupé en dés

400 ml Bouillon de bœuf

250 ml Brown Ale Bier

1 cs Vinaigre balsamique blanc

5 g Thym, frais

1 goutte de Worcestershire sauce

Sel

150 g Cheddar, râpée

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier 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.