



GESCHMORTER GEMÜSESALAT (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS GEMÜSE

300 g	Carotte(s), coupé en tranches
200 g	Courgette(s), coupé en tranches
200 g	Céleri en branches, coupé en tranches
150 g	Poivron rouge, coupé en lamelles Persil, finement hachées
9	Branches de thym, frit
35 ml	Huile d'olive
0.5	Gousse(s) d'ail, finement hachées
150 g	Oignon(s), coupé en lamelles

FÜR DIE MARINADE

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
30 ml	Huile d'olive
20 ml	Vinaigre balsamique, blanc
40 g	Tomates séchées, finement hachées
250 ml	Bouillon de légumes Sel et poivre
5 g	Persil, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Karotten, Zucchini, Sellerie, Paprika, Petersilie, einige Thymianzweige, Olivenöl und Knoblauch im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten schmoren. Zwiebel dazugeben und weitere 3 Minuten schmoren.
3. Für die Marinade QimiQ Classic, Öl, Essig, Tomaten, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Petersilie mit einem Stabmixer aufmischen.
4. Das leicht ausgekühlte Schmorgemüse in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen.
5. Das Gemüse mit den restlichen Thymianzweigen anrichten.