



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN REISRING

500 g Riz complet
1 litre Bouillon de légumes
Sel

FÜR DAS GEMÜSE

250 g QimiQ Sauce Base
400 g Oignon(s), grossièrement haché
60 ml Huile d'olive
60 g Concentré de tomates
360 g Poivron rouge, grossièrement coupé
360 g Poivron(s) vert(s), grossièrement coupé
360 g Poivron(s) jaune(s), grossièrement coupé
4 Gousse(s) d'ail, finement hachées
400 ml Bouillon de légumes
Basilic
Origan
Feuille de laurier
Sel
Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Für den Reisring den Naturreis in Suppe bei 100° C Dampf im Convotherm dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Suppe aufgießen, würzen und weich dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.