



KRÄUTERRAHMSUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Saveur légère avec moins de calories
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

300 g QimiQ Base crème, réfrigéré

90 g Beurre

300 g Oignon(s), finement hachées

90 g Farine, sans levure

90 ml Vin blanc

2400 ml Bouillon de légumes

15 g Persil, finement hachées

15 g Ciboulette, finement hachées

15 g Livèche, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen. 5 - 10 Minuten kochen.
2. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit den Stabmixer pürieren.
3. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.