



# SELLERIEPÜREE (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la coloration
- Réduit la formation de peau
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**100 g** QimiQ Sauce Base

**1000 g** Céleri-rave, pelée

**100 g** Beurre, réfrigéré

Sel

Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Sellerie weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen.
2. Mit Butter und QimiQ Saucenbasis fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.