



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.