



## INGRÉDIENTS POUR 5 KG

<b>60 g</b>	Échalote(s), coupé en dés
<b>100 g</b>	Ciboulette
<b>20 g</b>	Persil
<b>90 g</b>	QimiQ Whip
<b>80 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 ml</b>	
<b>15 g</b>	Huile de citron
<b>15 g</b>	Huile d'olive
<b>0.1 g</b>	Poivre noir
<b>4 g</b>	Sel
<b>70 ml</b>	Vin blanc

## PRÉPARATION

1. Schalotten mit Olivenöl kurz andünsten.
2. Weißwein zugeben und auf ein Drittel einkochen.
3. Hühnerfond zugeben und auf ein Drittel einkochen.
4. Schnittlauch und grob gehackte Petersilie zugeben und kurz aufkochen lassen.
5. Zitronenöl, QimiQ Whip und QimiQ Saucenbasis darin verrühren.
6. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
7. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen.
8. Pacossieren und ohne Klümpchen in eine iSi Flasche füllen.
9. Mit einer Kapsel aufschäumen und warmstellen.