



# SOUPE DE CAROTTES AU GINGEMBRE (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Plein de saveur avec moins de graisse
- Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Possibilité de réchauffer sans problème



## Conseils

Affiner avec de la coriandre.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Carottes, épluchées, en gros morceaux
<b>120 g</b>	Zwiebeln, halbiert
<b>10 g</b>	frischer Ingwer, geschält, in Stücken, je nach Geschmack
<b>2</b>	Gousse(s) d'ail
<b>5 g</b>	frische rote Chilischote, ohne Kerne, optionnel
<b>30 g</b>	Huile de colza
<b>80 g</b>	Vin blanc
<b>500 g</b>	Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel et poivre
<b>2 cc</b>	Curry en poudre
<b>1 pointe(s)</b>	Kurkuma, gemahlen

## PRÉPARATION

1. Ajouter les carottes, les oignons, le gingembre, l'ail et le piment rouge frais dans le bol du mixeur pour les hacher 5 secondes/vitesse 5 et les faire glisser vers le bas avec la spatule.
2. Ajouter l'huile de colza et faire revenir 5 min/120 °C/niveau 1.
3. Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et cuire 20 min/100 °C/niveau 1.
4. Ajouter la crème de base QimiQ, le sel, le poivre, la poudre de curry et le curcuma à la soupe et réduire en purée pendant 1 minute 30 / vitesse 10.