



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

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