



PASTINAKENSCHAUMSUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



Conseils

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONEN À 200 ML

250 g	QimiQ Sauce Base
450 g	
250 g	Panais, frais, épluchées, coupées en dés
70 g	Oignon(s), brunoise
10 g	Ail, finement hachées
30 g	Beurre
10 g	Vinaigre de vin blanc
10 g	Sel
2 g	Poivre blanc
0.5 g	Feuille de laurier
1 g	Baies de genièvre

PRÉPARATION

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.