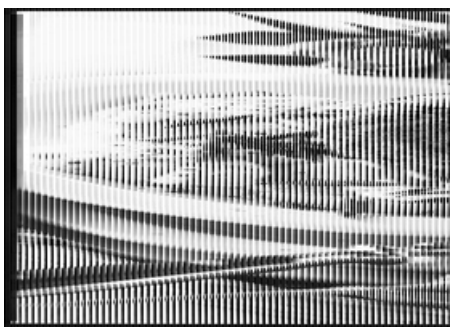




# GEMÜSEINTOPF MIT EBLY



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>600 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>90 g</b>	Beurre
<b>75 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>150 g</b>	Carotte(s), coupé en dés
<b>150 g</b>	Céleri-rave, coupé en dés
<b>90 g</b>	Poireau, coupé
<b>90 g</b>	Chou blanc, coupé
<b>240 g</b>	Pommes de terre, coupé en dés
<b>90 g</b>	Courgette(s), coupé en dés
<b>600 ml</b>	Bouillon de bœuf
<b>75 g</b>	Ebly tentre blé

## FÜR DIE EINLAGE

<b>300 g</b>	Viande fumée, prêt à manger
<b>150 g</b>	Chou-fleur, cuit

## ZUM ABSCHMECKEN

<b>6 ml</b>	Vinaigre balsamique
<b>9 g</b>	Moutarde
<b>1 g</b>	Poivre
<b>6 g</b>	Persil, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch, Kraut, Kartoffel und Zucchini leicht anrösten.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, Ebly dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Einlage dazugeben, abschrecken und mit Petersilie bestreuen.