



ERBSENCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cc Beurre

750 ml Bouillon de légumes

1 cs Farine, pour lier

300 g Petits pois

Sel et poivre

Noix de muscade

Cubes de pain blanc, grillé

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Suppe mit angerührtem Mehl binden.
4. Erbsen dazugeben, würzen und kurz aufkochen lassen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.