



# WARMES ZWIEBEL-PAPRIKA-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ AVANTAGES

- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

<b>300 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>300 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>40 g</b>	Beurre
<b>4 g</b>	Sucre de canne
<b>45 g</b>	Vinaigre balsamique
<b>300 g</b>	Poivron rouge, réduit en purée
	Sel
	Marjolaine
	Cumin, moulu
	Poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.