



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

300 g	QimiQ Sauce Base
300 g	Oignon(s), coupé en petits dés
40 g	Beurre
4 g	Sucre de canne
45 g	Vinaigre balsamique
300 g	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.