



# THYMIAN-SPECK-SAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Lard, coupé en dés

**100 g** Oignon(s), coupé fin

**40 ml** Huile de tournesol

**2 cs** Concentré de tomates

**350 ml** Fond brun

Sel et poivre

Thym

Ail

## PRÉPARATION

1. Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.