



ROTE PAPRIKASAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Contient tous les avantages précieux du lait
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Sauce Base

100 g Poivron rouge, coupé

50 g Oignon(s), coupé fin

10 ml Huile d'olive

10 g Concentré de tomates

1 cc Paprika en poudre, doux

200 ml Bouillon de légumes

50 ml Vinaigre de cornichon

Sel et poivre

Origan

Ail

PRÉPARATION

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.