



# CHECK\_RINDERFILET

## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>600 g</b>	Filet de boeuf
<b>100 g</b>	Poivron rouge, coupé
<b>50 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>10 ml</b>	Huile d'olive
<b>10 g</b>	Concentré de tomates
<b>1 cc</b>	Paprika en poudre, doux
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>50 ml</b>	Vinaigre de cornichon
	Sel
	Poivre
	Origan
	Ail
<b>200 g</b>	QimiQ Sauce Base

## PRÉPARATION

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