



WARMES SPINATESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES



15



simplement



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

300 g QimiQ Sauce Base

30 g Oignon(s), finement hachées

12 g Ail, finement hachées

25 g Beurre

400 g Épinards à la crème

Noix de muscade

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Cremespinat dazugeben und fein mixen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.