



# VELOUTÉ DE CAROTTE ET GINGEMBRE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Pas besoin de liaison supplémentaire



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base, réfrigéré

**80 g** Oignon(s), 1 pièce

**250 g** Carottes, pelée

**10 g** Gingembre frais, pelée

**60 g** Beurre

**500 ml** Bouillon de légumes

**1 cs** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Gemüsesuppe und Essig aufgießen. Würzen und ca. 10 Minuten kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.