



KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Glutenfrei



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base,

1 Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

1 Olio d'oliva

3 Porro,

400 g Carota (Carote),

1 Sciroppo d'acero

700 Brodo di verdura

Succo di limone

50 Succo d'arancia

Sale i pepe

1 Dragoncello,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Suppe aufgießen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.