



# TILAK - KARTOFFELCREMESUPPE



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 100

<b>4300 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>900 g</b>	Cipolla (Cipolle),
<b>800 g</b>	Lardo affumicato,
<b>100</b>	Olio di germi di mais,
<b>5000 g</b>	Patate,
<b>12800</b>	Brodo di verdura
<b>150 g</b>	Sale
<b>15 g</b>	Pepe bianco,
<b>6 g</b>	Maggiorana
	Cumino

## PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.