



SCHWARZWURZEL-SOUBISE



QimiQ VANTAGGI

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremige Konsistenz



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Sauce Base

400 g Cipolla (Cipolle),

200 g Scalogno,

30 g Aglio,

Noce moscata

Sale

Pepe bianco

160 g Burro

700 g Scorzonera,

100 g Olio d'oliva

180 g Vino bianco

FÜR DIE KRUSTE

140 g QimiQ Classic,

140 g Burro,

100 g Pangrattato

100 g Rio Briati Parmesan

20 g Prezzemolo

4 g Timo

2 g Origano

2 g Basilico

Sale i pepe

4 g Senape in polvere

PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Knoblauch, Schalotten und Schwarzwurzel in Butter anschwitzen und dünsten lassen bis sie bissfest sind. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
2. Für die Kruste: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Geschmolzene Butter dazugeben und gut verrühren. Restliche Zutaten dazugeben gut vermischen.
3. Das Ragout in eine Form geben, Gratiniermasse darauf geben und im Ofen bei 180°C fertig backen.