



PASTINAKENPÜREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

142 g	QimiQ Sauce Base
372 g	Pastinaca,
36 g	Cipolla (Cipolle),
36 g	Burro
59 g	Vino bianco
18 g	Aceto di vino bianco
118 g	Brodo di verdura
207 g	Formaggio tipo Gorgonzola
7 g	Sale
1 g	Pepe di Caienna
5 g	Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

1. Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Abschmecken und die Stärke zum Schluss gut unterrühren. Kaltstellen.