



KOHLRABI-TRÜFFEL-CREME

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicement

INGREDIENTI PER 609 G

50 g	Scalogno,
40 g	Olio d'oliva
200 g	rapa,
150 g	Brodo di verdura
100 g	QimiQ Classic
50 g	Burro
5 g	Pasta di tartufi bianchi
5 g	Sale
1 g	Pepe blanco
8 g	Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen im Pacojet geben und fein pürieren. Nachwürzen und mit der Stärke binden.