



VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

40 g Scalogno,

50 g Melanzana,

50 g Zucchini,

40 g Carota (Carote),

40 g Carota gialla,

50 g Peperoni, tricolore,

50 g Burro

125 Fondo di pollo

Sale i pepe

8 g Prezzemolo,

12 Stück Vol-au-vent

PREPARAZIONE

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.