



# VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>40 g</b>	Scalognò,
<b>50 g</b>	Melanzana,
<b>50 g</b>	Zucchini,
<b>40 g</b>	Carota (Carote),
<b>40 g</b>	Carota gialla,
<b>50 g</b>	Peperoni, tricolore,
<b>50 g</b>	Burro
<b>125</b>	Fondo di pollo
<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>1</b>	Amido, p.es. Maizena
	Sale i pepe
<b>8 g</b>	Prezzemolo,
<b>12 Stück</b>	Vol-au-vent

## PREPARAZIONE

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.