



4-KRÄUTER RAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Kürzere Produktionszeiten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

525 g QimiQ Sauce Base

90 g Burro

45 g Scalogno,

30 g Dente d'aglio,

60 g Sedano,

300 g Vino bianco

6 g Scorza di limone

3 g Aneto,

3 g Timo,

3 g Erba cipollina,

3 g Cerfoglio,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie dazugeben und ca. 3 Minuten lang anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten lang reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und Kräuter dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.