



LAUCHSUPPE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

300 g Porro,

200 g Patate,

20 g Burro

50 Vino bianco

650 Fondo di manzo

Noce moscata

Sale i pepe

1 Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Lauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Rindsuppe aufgießen.
2. Suppe ca. 15 Minuten kochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Petersilie garnieren.