



NAVETTENAUF LAUF



QimiQ VANTAGGI

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Sauce Base

230 g Cipolla (Cipolle)

20 g Aglio

1 g Foglia d'alloro

Noce moscata

100 g Fondo di pollame

125 Vino bianco

600 g ,

100 g Burro

10 g Maizena

200 g DaneKo Blauschimmelkäse

10 g Sale

Pepe blanco

FÜR DIE KRUSTE

250 g pangrattato di pane bianco

30 g Erba cipollina

150 g Burro,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Navetten in Spalten schneiden und in Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Maizena binden und abschmecken. DaneKo Blauschimmelkäse dazugeben und in eine Casserole füllen.
3. Für die Kruste: Brotwürfel, Schnittlauch und geschmolzene Butter gut vermischen, auf das Ragout geben und im Ofen gratinieren.