



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

375 g QimiQ Sauce Base

2

2 Cipolle bianche,

80 g Sedano,

400 Fondo di manzo

250 Brown Ale Bier

1

5 g Timo,

1 Worcestershire sauce

Sale

150 g Cheddar,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln lassen.
4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.