



SELLERIEPÜREE

QimiQ VANTAGGI



INGREDIENTI PER 4

700 g	Sedano
300	Latte
100 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Burro
8 g	Sale
0.4 g	Noce moscata,
0.2 g	Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

1. Den Sellerie gut waschen und in Würfel schneiden.
2. Mit der Milch weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, sollte nur noch die Hälfte der Milch vorhanden sein.
3. QimiQ Saucenbasis zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Zum Schluss die kalte Butter und Gewürze unterrühren.