



ZUPPA DI PISELLI



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in un flash
- Gusto pieno con meno grassi
- Possibilità di riscaldare senza problemi



Suggerimenti

Finite la zuppa con un goccio di vino bianco secco.

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Cipolla (Cipolle),
1	Olio d'oliva
200 g	Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
350 g	Pasta di acqua e spezie* o brodo vegetale
	Sale
	Pfeffer, frisch
2	

PER L'INSERTO

150 g	Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
--------------	---------------------------------

PREPARAZIONE

1. Porre le cipolle nella ciotola di miscelazione, tritare per 5 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
2. Aggiungere l'olio d'oliva e i piselli e cuocere a vapore per 1 min/120 °C/fase 1.
3. Aggiungere l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale e cuocere per 10 min./100 °C/livello 1.
4. Aggiungere la base di crema QimiQ, il sale, il pepe e l'aceto.
5. Prepara la zuppa per 40 sec./velocità 6-10, aumentando gradualmente. Aggiungere i piselli per la zuppa e riscaldare per altri 5 min/100 °C/livello 1/ ciclo a sinistra.