



# ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Sapore pieno con meno grassi
- Stabile all'alcol e quindi non coagula
- È possibile riscaldare senza problemi



## Suggerimenti

Aggiungi coriandolo a piacere.

## INGREDIENTI PER 6

|              |                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------|
| <b>250 g</b> | QimiQ Sauce Base                                         |
| <b>200 g</b> | Carote, sbucciate, in pezzi grossolani                   |
| <b>120 g</b> | Zwiebeln, halbiert                                       |
| <b>10 g</b>  | frischer Ingwer, geschält, in Stücken, je nach Geschmack |
| <b>2</b>     | Dente d'aglio                                            |
| <b>5 g</b>   | frische rote Chilischote, ohne Kerne,                    |
| <b>30 g</b>  | Olio di colza                                            |
| <b>80 g</b>  | Vino bianco                                              |
| <b>500 g</b> | Pasta di acqua e spezie* o brodo vegetale                |
|              | Sale i pepe                                              |
| <b>2</b>     | Curry polvere                                            |
| <b>1</b>     | Kurkuma, gemahlen                                        |

## PREPARAZIONE

1. Porre le carote, le cipolle, lo zenzero, l'aglio e il peperoncino rosso fresco nella ciotola di miscelazione minacciare per 5 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
2. Aggiungere l'olio di colza e soffriggere per 5 min./120 °C/livello 1.
3. Aggiungere il vino bianco, l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale e cuocere per 20 min./100 °C/livello 1.
4. Aggiungere la base di crema QimiQ, il sale, il pepe, il curry in polvere e la curcuma alla zuppa e frullare per 1:30 min./velocità 10.