



BASIS VELOUTÉ



QimiQ VANTAGGI

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN À 80 G

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 500 g | QimiQ Sauce Base |
| 350 g | kräftiger Geflügelfond |
| 100 g | Vino bianco |
| 70 g | Cipolla (Cipolle), Brunoise |
| 10 g | Aglia, |
| 50 g | Burro |
| 5 g | Zucchero |
| 8 g | Sale |
| 3 g | Pepe blanco, |
| 1 g | Noce moscata, |

PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.