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 biancho
70 g	Cipolla (Cipolle), Brunoise
10 g	Aglio,
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.