



BURRO ALLE ERBE E ALL'AGLIO (THERMOMIX)



QimiQ VANTAGGI

- Preparazione facile e veloce
- Godimento cremoso con meno grassi
- Migliora il sapore intrinseco degli ingredienti
- Stabile al congelamento



Suggerimenti

Il burro alle erbe può essere congelato in porzioni per la conservazione.

INGREDIENTI PER 4

125 g	QimiQ Classic,
2	Dente d'aglio
1	Cipolla (Cipolle),
1	
1	Basilikum, Blätter davon
250 g	Burro, zimmerwarm
0.5	Erba cipollina, in Röllchen
1	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE

1. Aggiungere l'aglio, la cipolla, il prezzemolo e il basilico alla ciotola del mixer e tritare per 8 sec./velocità 5.
2. Aggiungere il QimiQ Classic non raffreddato, il burro, l'erba cipollina, il sale e il pepe e mescolare per 30 sec./velocità 6.