



PASTINAKENSCHAUMSUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



Suggerimenti

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

INGREDIENTI PER 5 PORTIONEN À 200 ML

250 g QimiQ Sauce Base

450 g

250 g Pastinaca,

70 g Cipolla (Cipolle), Brunoise

10 g Aglio,

30 g Burro

10 g Aceto di vino bianco

10 g Sale

2 g Pepe bianco

0.5 g Foglia d'alloro

1 g Bacche di ginepro

PREPARAZIONE

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüfefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.