



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>450 g</b>	
<b>250 g</b>	Pastinaca,
<b>70 g</b>	Cipolla (Cipolle), Brunoise
<b>10 g</b>	Agljo,
<b>30 g</b>	Burro
<b>10 g</b>	Aceto di vino bianco
<b>10 g</b>	Sale
<b>2 g</b>	Pepe blanco
<b>0.5 g</b>	Foglia d'alloro
<b>1 g</b>	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.