



# ZUPPA DI MELE E SEDANO (THERMOMIX®)



## QimiQ VANTAGGI

- Sapore pieno con meno grassi
- Consistenza cremosa in poco tempo
- Possibile riscaldare senza problemi



semplicement

## Suggerimenti

Croutons come guarnizione

### INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Cipolla (Cipolle),

**300 g** Sedano, grob geschnitten

**80 g** Mela,

**60 g** Burro

**125 g**

**400 g** Pasta di acqua e spezie\* o brodo vegetale

Sale

Pepe nero,

### PREPARAZIONE

1. Porre le cipolle, il sedano e la mela nella terrina, tritare per 4 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
2. Aggiungere il burro e cuocere a vapore 10 min/120 °C/livello 2.
3. Aggiungere vino bianco, acqua e pasta di spezie o brodo vegetale, sale e pepe e cuocere per 14 min/90 °C/livello 2.
4. Aggiungere la base di crema QimiQ, frullare per 30 sec/fase 5-10 aumentando gradualmente, condire a piacere e servire.