



CREMA DI PAPRIKA CON POLLO (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Sapore pieno con meno grassi
- Stabile all'alcol e quindi non coagula
- Possibile riscaldare senza problemi



sempliment

Suggerimenti

Aggiungi rosmarino a piacere.

INGREDIENTI PER 4

300 g

40 g Salsa di soia

1 Miele

1 Lime (Limi),

1 Olio di sesamo

PER LA ZUPPA

250 g QimiQ Sauce Base

80 g Cipolla (Cipolle),

400 g , grob geschnitten

20 g Dente d'aglio

60 g Burro

125 g Vino bianco

300 g Pasta di acqua e spezie* o brodo vegetale

20 g Concentrato di pomodori

1 Paprica in polvere, dolce

Sale

Pepe nero,

PREPARAZIONE

1. Tagliare il pollo a strisce e marinarlo con i restanti ingredienti.
2. Per la zuppa: mettere le cipolle, i peperoni e l'aglio nella terrina, tritare per 4 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
3. Aggiungi il burro e cuoci a vapore 10 min/120 °C/livello 2.
4. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Tomatenmark, Paprikapulver sowie Gewürze dazugeben. Huhn in den Varoma geben, auf den Mixtopf setzen und die 14 Min./Varoma/Stufe 1 mitdämpfen.
5. Metti giù il Varoma.
6. QimiQ Sahne-Basis zur Suppe geben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren. Abschmecken und mit dem Huhn servieren.