



WARMES ZWIEBEL-PAPRIKA-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VANTAGGI

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g QimiQ Sauce Base

300 g Cipolla (Cipolle),

40 g Burro

4 g Zucchero di canna

45 g Aceto Balsamico

300 g ,

Sale

Maggiorana

Cumino

Pepe

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.