



THYMIAN-SPECK-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Sauce Base

150 g Lardo,

100 g Cipolla (Cipolle),

40 Olio di girasole

2 Concentrato di pomodori

350 Fondo bruno

Sale i pepe

Timo

Aglio

PREPARAZIONE

1. Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.