



KALTE AVOCADOSUPPE



QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

200 g	QimiQ Classic,
400 g	Avocado (Avocadi),
200 g	Yogurt naturale
1000	Brodo di verdura
100	Succo di lime
5 g	Aglio,
5 g	Peperoncini rossi, freschi,

PREPARAZIONE

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmixen und kalt stellen.
2. Die Suppe gut gekühlt servieren.