



ZITRONEN-INGWER-SUPPE

QimiQ VANTAGGI

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

200 g	QimiQ Sauce Base
1	Limone (Limoni), klein
100 g	Cipolla (Cipolle),
150 g	Sedano,
100 g	Patate,
25 g	Radice di zenzero,
10 g	Miele
40	Vino bianco
1000	Brodo di verdura
	Sale i pepe
	Noce moscata
	Coriandolo,

PREPARAZIONE

1. Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Ingwer in etwas Öl hell anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Gemüfefond dazugeben, würzen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Zitrone entfernen, die Suppe aufmixen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.