



WARMES SPINATESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VANTAGGI



15



semplicement



INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g QimiQ Sauce Base

30 g Cipolla (Cipolle),

12 g Aglio,

25 g Burro

400 g Spinaci cremosi

Noce moscata

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Cremespinat dazugeben und fein mixen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.