



SELLERIEPÜREE

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

700 g Celeriac

300 ml Milk

100 g QimiQ Sauce Base

120 g Butter

8 g Salt

0.4 g Nutmeg, ground

0.2 g Cayenne pepper

METHOD

1. Den Sellerie gut waschen und in Würfel schneiden.
2. Mit der Milch weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, sollte nur noch die Hälfte der Milch vorhanden sein.
3. QimiQ Saucenbasis zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Zum Schluss die kalte Butter und Gewürze unterrühren.