# QimiQ

## **PASTINAKENSCHAUMSUPPE**



### **QimiQ BENEFITS**

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



#### **Tips**

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

#### **INGREDIENTS FOR 5 PORTIONEN À 200 ML**

250 g	QimiQ Sauce Base
450 g	Vegetable stock
250 g	Parsnips, fresh, peeled, diced
70 g	Onion(s), brunoise
10 g	Garlic, finely chopped
30 g	Butter
10 g	White wine vinegar
10 g	Salt
2 g	White pepper
0.5 g	Bay leaf
1 g	Juniper berries

#### **METHOD**

- Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
- 2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
- 3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.