



# 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

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

## METHOD

1. 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.