

CAPUNS DE LÉGUMES AVEC POIREAUX ET CAROTTES SERVIS DANS LE BOUILLON

TRADITIONELLE | ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE | VÉGÉTARIEN

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Capuns aux légumes, IQF, 2.5 kg
- Oignons émincés, 100 g
- Poireau, 200 g
- Carottes coupées en dés, 200 g
- Eau du robinet, 1.5 l
- Poudre de bouillon de légumes, 30 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g

PRÉPARATION

1. Couper les poireaux en rondelles et les laver à l'eau froide courante.
2. Réchauffer les capuns congelés au CombiSteamer préchauffé pendant environ 12 à 15 minutes à 100% de vapeur et 95 °C.
3. Mettre les légumes, l'eau et la poudre de bouillon dans une casserole adaptée, porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté.
4. Assaisonner le bouillon de légumes avec du poivre.
5. Présentez les capuns chauds avec le bouillon de légumes.

TIPP! Servir avec du fromage de montagne gratiné des Grisons.