



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



difficile

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Lait de coco

20 g Kokosnuss

2 g Thai Fischsauce

Sel, selon le goût

Sucre, selon le goût

2 g Gingembre frais, Brunoise

2 g Zitronengras, finement hachées

0.5 TL Tamarindenpaste

0.5 TL

1 TL Jus de limette

0.5 TL chinesischer schwarzer Essig

100 g Zwetschgen_ Prunes

Sucre

Jus d'un citron

Cannelle, moulues

Gousse(s) de vanille

70 g QimiQ Base crème

75 g Lait

42 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

70 g Quinoa

1 Œuf(s)

1 Blanc(s) d'œuf

Persil, haché

Oignon(s) de printemps, haché

Huile végétale

10 Korianderkörner

10

25 Cumin

Kurkuma, getrocknet

Ingwerpulver

Gingembre frais

Bouillon de légumes

Oignon(s) de printemps, haché

Korianderblätter_Feuilles de coriandre, haché

600 g Wolfsbarschfilet

Sel et poivre

Huile végétale, zum Anbraten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft)

vorheizen.

2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language