



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g

16 Œuf(s)

Sel et poivre

30 ml Huile d'olive

100 g Oignon(s), finement hachées

200 g Kartoffeln, geschält, coupé en petits dés

50 g Poivron rouge, coupé en petits dés

10 g Persil, finement hachées

50 g , finement hachées

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 ml Tomatensaft

20 ml Rotweinessig_Vinaigre de vin rouge

30 ml Huile d'olive

10 ml Jus de limette

Tabasco

15 g Ail, finement hachées

10 g Coriandre, finement hachées

Kreuzkümmel, moulues

Sel et poivre

300 g Poivron(s), épépinée

300 g Courgette(s), coupé en tranches

300 g Aubergine, coupé en tranches

300 g Tomate(s), fest

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
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