



# OMELETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**150 g**

**15** Œuf(s)

Sel et poivre

**80 g** Beurre

## PRÉPARATION

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und langsam stocken lassen. In eine Omelette Form bringen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.