



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>1 kg</b>	
<b>4</b>	Vollei(er)
<b>60 ml</b>	Huile d'olive
<b>90 g</b>	Concentré de tomates
	Sel
	Noix de muscade, moulues
<b>100 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>35 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>15 g</b>	Ail, coupé en petits dés
<b>200 g</b>	Spinat, frisch, haché
<b>250 g</b>	Feta, émietté
<b>2</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>50 g</b>	KALTBACH Le Gruyère AOC, râpée
<b>20 g</b>	Pinienkerne, getoastet
<b>20 g</b>	Chapelure
	Sel
	Poivre
<b>5 g</b>	Pernod [Anislikör]
<b>0.4</b>	Noix de muscade, moulues
	Pesto de basilic
	Feta

## 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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language