



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**600 g**

Sel et poivre  
Huile végétale, zum Anbraten

**6**

**100 g** Schalotte(n), coupé fin  
Huile d'olive

**60 ml** Sauce de soja

**100 ml**

Coriandre, finement hachées  
Meersalz  
Poivre noir, fraîchement moulu

**250 g**

**100 g** Oignon(s), coupé fin

**100 g**

**40 g** Sucre

**600 g** , in Streifen geschnitten

**125 ml** Rotwein

**100 ml** Bouillon de légumes

**80 g** Brombeermarmelade

Cannelle, moulues

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**180 ml** Huile de colza

**100 g**

**4 cl** Rhum

**0.5** Citron(s), le jus

Zeste d'orange, frisch gerieben

**1 pincée** Sel

## 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