



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

90 g	
80 g	
60 g	Schalotte(n), coupé fin
1 cs	Huile d'olive
70 ml	Vin blanc
200 ml	
100 g	Ciboulette
20 g	Persil
1 cs	
	Sel et poivre
200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 ml	Huile d'olive
80 g	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
30 g	Ciboulette, coupé fin
0.5	Citron(s), le jus
	Sel et poivre
400 g	,
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	, cuit
10 ml	Vinaigre balsamique blanc
200 ml	Huile de colza
20 g	Raifort, râpée
	Kreuzkümmel, moulues
	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
6. content not maintained in this language