



# CLAM CHOWDER



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 16 PORTIONS

**709 g**

**85 g** Oignon(s), finement hachées

**57 g** Lard fumé, coupé en petits dés

**57 g** Beurre

**14 g** Ail

**57 g** Stangensellerie, finement hachées

**283 g** Pommes de terre, coupé en dés

**283 g** Venusmuschel Konserve, abgetropft

**207 ml** Abtropfflüssigkeit

**296 ml** Eau

**591 ml** Vin blanc

**1 g** Thymian, finement hachées

**57 g** Oignon(s) de printemps, haché

**30 ml** Jus d'un citron

Poivre de Cayenne

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