



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 1** Œuf(s)
- 3 cs** Féculé de maïs
- 3** Scheibe(n) Toastbrot_Tranche(s) de pain de mie, getoastet
- 200 g** Filet de blanc de poulet, finement hachées
- 150 g** Champignons, coupé fin
- 150 g** Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées
- 1** Poivron rouge, in feine Streifen geschnitten
- 2** Oignon(s) de printemps, coupé fin
- 5 g** Gingembre frais, in feine Streifen geschnitten
- 2** Gousse(s) d'ail, finement hachées
- Huile d'olive
- 20 ml** Sauce de soja
- 30 ml** Sauce chili, douce
- Sel et poivre
- 1 paquet** Pâte feuilletée
- Œuf(s), pour badigeonner
- Sésame, zum Bestreuen

(OPTIONAL)

- 250 g** Qiminaise
- 100 g** Sauce chili, douce
- 1 cs** Sauce de soja

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
8. content not maintained in this language