



RAHMGEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

2 cs Beurre

1 Oignon(s), finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

800 g Gemüse Mischung, gegart

PRÉPARATION

1. Für die Rahmsauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken. Das gekochte Gemüse dazugeben, aufkochen und sofort servieren.