



RED SNAPPER SLIDERS WITH MANGO KETCHUP



QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance crémeuse
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

30 Mini pain(s) à hamburger à 60 g

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1500 g , finement hachées

50 g Oignon(s) de printemps, finement hachées

10 ml Worcestershire sauce

Sel et poivre

5 ml

Jus d'un citron

Tabasco

50 g Chapelure

400 g Mangue

20 ml Vinaigre

40 g Sucre

20 ml Vin blanc

20 g Gingembre frais

Sel et poivre

Poivre de Cayenne

Piment

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

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