



MARINATED CHICKEN ON SUMMER VEGETABLE CHILI



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Sauce Base

30 ml Huile d'olive

1200 g Filet de blanc de poulet

500 g QimiQ Sauce Base

Lemon pepper spice

200 g Farine

Sel et poivre

1200 g Cuisse de poulet

500 g QimiQ Sauce Base

100 g Oignon(s), haché

50 g Ail, haché

50 ml Huile d'olive

65 g Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés

65 g Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

65 g Poivron rouge, coupé en petits dés

200 g Courgette(s), coupé en petits dés

150 g Céleri en branches, coupé en petits dés

150 g Carottes, coupé en petits dés

150 g Haricots rouges, cuits

150 g

Sel et poivre

Épices pimentés

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