



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- No content maintained
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Filet(s) d'omble chevalier à 160 g

Sel

Poivre

Huile d'olive, pour cuisson

500 g QimiQ Sauce Base

400 g Pommes de terre, pelée

400 g Chou(x)-rave(s), pelée

200 g Oignon(s), finement hachées

1.2 litre Bouillon de légumes

20 ml Huile d'olive

Sel

Poivre

Noix de muscade, râpée

Cumin, moulues

Feuille de laurier

200 g Radis, coupé en quartiers

80 g Fines herbes, finement hachées

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