



LOBSTER SAUCE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- No content maintained
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2080 G

200 g	Oignon(s) rouge(s) , finement hachées
70 g	Céleri en branches, coupé en petits dés
10 g	Ail, finement hachées
140 g	Beurre
80 g	Concentré de tomates
0.7 g	Feuilles de laurier
0.2 g	Thym, séché
0.5 g	Graines de fenouil, séchées
2 g	Zeste d'orange
	Poivre de Cayenne
0.5 g	Poivre blanc, moulues
2.1 g	Sel
260 ml	Vin blanc
100 ml	Vermouth sec
45 ml	Xérès sec
120 g	Lobster extract concentrate
3 g	Anchois
1050 g	QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language