



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4** Filet(s) d'omble chevalier à 160 g

Sel et poivre

Huile d'olive, pour cuisson

**250 g** QimiQ Sauce Base

**200 g** Pommes de terre, pelée

**200 g** Chou(x)-rave(s), pelée

**100 g** Oignon(s), finement hachées

**600** Bouillon de légumes

**10 ml** Huile d'olive

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Cumin, moulues

Feuille de laurier

**100 g** Radis, coupé en quartiers

**40 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