



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