



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), finement hachées
300 g	Betterave(s) rouge(s), pelée
1 cc	Huile d'olive
600 ml	Bouillon de légumes
	Vinaigre de vin rouge
	Sel et poivre
	Cumin
1 pointe(s)	Raifort
0.5 cc	Sucre
1	Blanc(s) d'œuf
0.5 cc	Wasabi
	Sel

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