



VEGETABLES IN CREAM SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Oignon(s), finement hachées

2 cs Beurre

1 cs Farine, sans levure

375 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade

800 g Mix de légumes, cuit

PRÉPARATION

1. For the cream sauce, fry the onion in the butter until soft.
2. Dust with the flour, douse with the vegetable stock, season to taste and bring to the boil.
3. Boil for 2-3 minutes, add the cooked vegetables, finish with the cold QimiQ Classic and season to taste. Serve immediately.