



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g Filet de saumon sauvage, coupé en dés
20 ml Noilly Prat
Sel et poivre

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré
100 g Oignon(s), coupé fin
100 g Céleri-rave, coupé en dés
100 g Poireau, coupé fin
40 g Beurre
40 g Farine, pour saupoudrer
400 ml Vin blanc Riesling
300 ml Fond de poisson
Sel et poivre
Aneth, frais

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