



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g QimiQ Sauce Base

1 Tubercule d'ail, grossièrement coupé

1 Carotte(s), grossièrement coupé

1 Oignon(s), grossièrement coupé

100 g Céleri-rave, grossièrement coupé

2 cs Beurre

100 g Poireau, grossièrement coupé

125 ml Vin blanc

600 Bouillon de légumes

Sel et poivre

Feuille de laurier

1 bouquet(s) Ciboulette, 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
5. content not maintained in this language