



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Émulsionne l'huile
- Réduit la coloration
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g	QimiQ Sauce Base
10	Œuf(s)
400 g	Pommes de terre, pelée
200 g	Oignon(s), coupé fin
60 ml	Huile d'olive
100 g	Poivron rouge, coupé fin
40 g	Ciboulette, finement hachées
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Salsa Taco rouge
65 g	Huile de tournesol
	Moutarde
	Sel et poivre
	Jus d'un citron

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