

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