



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

40 g Oignon(s), finement hachées

60 g Champignons, coupé fin

30 g Poireau, coupé fin

150 g Quinoa

4 cs Huile d'olive

125 ml Vin blanc

150 g Purée de tomates

Sel

Poivre noir, fraîchement râpé

0.5 cc Thym, séché

0.5 cc Origan, séché

60 g Parmesan, râpée

2 Courgette(s)

1 Aubergine

4 cs Huile d'olive

2 Poivron(s)

Parmesan, râpée

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
6. content not maintained in this language