



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 10 PORTIONS

625 g QimiQ Sauce Base

100 g Oignon(s), finement hachées

150 g Champignons, coupé fin

60 g Poireau, coupé fin

380 g Quinoa

100 ml Huile d'olive

350 ml Vin blanc

380 g Purée de tomates

Sel

Poivre noir, fraîchement râpé

1 cc Thym, séché

1 cc Origan, séché

150 g Parmesan, râpée

5 Courgette(s)

3 Aubergine

80 ml Huile d'olive

4 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