



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Réduit la coloration
- Réduit la formation de peau
- No content maintained



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**100 g** QimiQ Sauce Base

**16** Œuf(s)

Sel et poivre

**30 ml** Huile d'olive

**100 g** Oignon(s), finement hachées

**200 g** Pommes de terre, pelées, coupé en petits dés

**50 g** Poivron rouge, coupé en petits dés

**10 g** Persil, finement hachées

**50 g** Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], finement hachées

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 ml** Jus de tomate

**20 ml** Vinaigre de vin rouge

**30 ml** Huile d'olive

**10 ml** Jus de limette

Tabasco

**15 g** Ail, finement hachées

**10 g** Coriandre, finement hachées

Cumin, moulues

Sel et poivre

**300 g** Poivron(s), épépinée

**300 g** Courgette(s), coupé en tranches

**300 g** Aubergine, coupé en tranches

**300 g** Tomate(s), dures

Sel et poivre

## 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