



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance crémeuse



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Cuisse de poulet à 150 g

1 cc Épices pour barbecue

3 cs Huile d'olive

Jus d'un citron

2 cs Sauce de soja

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

100 g Ketchup

2 cs Basilic, haché

1 Tomate(s), épépinée

150 g Carotte(s), coupées en bâtonnets

150 g Concombre, coupées en bâtonnets

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