



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g QimiQ Base crême, non réfrigéré

200 g Macaroni

500 g Viande hachée, mélange

2 Oignon(s), coupé fin

100 g Concentré de tomates

100 g Fromage de brebis, râpée

200 g Yogourt nature

2 cs Féculé de maïs

40 ml Huile d'olive

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

2 cs Origan, frais

Sel et poivre

100 g Poireau, coupé fin

4 Tomate(s), coupé en dés

50 g Olives vertes, haché

50 g Olives noires, haché

100 g Fromage de brebis, râpée

Beurre, pour le plat

250 g QimiQ Base crême, non réfrigéré

200 g Yogourt nature

20 ml Huile d'olive

1 cc Fines herbes, surgelé

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language