



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base, non réfrigéré

1 Œuf(s)

5 Tranche(s) de pain de mie, grillé

250 g Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier

200 g Courgette(s), coupé en petits dés

1 Oignon(s), coupé en petits dés

5 Piment(s), coupé fin

30 ml Huile d'olive

Sel et poivre

Origan

1 paquet Pâte filo fraîche [pour un strudel]

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