



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet
Œuf(s), pour badigeonner

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Oignon(s), coupé fin

300 g Chou blanc, coupé en julienne

100 g Carotte(s), râpé

Huile de tournesol

1 cs Concentré de tomates

1 cs Paprika en poudre, doux

2 cs Persil

Sel et poivre

Cumin, moulu

Zeste de citron, râpée

100 g Séré maigre

1 Œuf(s)

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