



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**8** Tranche (Tranches) de ciabatta, grillé

**125 g** QimiQ Sauce Base

**70 g** Fromage frais

**400 g** Tomates charnue , coupé en dés

**20 g** Filets d'anchois, finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1** Oignon(s) de printemps, coupé fin

**1 cc** Origan, frais

**2 cc** Basilic, frais

**1 cs** Huile d'olive

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