



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
160 g	Lentilles noires, trempés
160 g	Lentilles de montagne, trempés
60 g	Oignon(s) rouge(s) , haché
40 ml	Huile d'olive
10 g	Ail, haché
125 ml	Vin blanc
250 ml	Eau
1	Feuille de laurier
40 g	Poireau, coupé
40 g	Carotte(s) jaune(s), pelée
40 g	Carotte(s), pelée
60 g	Choux de Bruxelles
	Sel, selon le goût
	Poivre noir, fraîchement moulu
10 g	Persil, frais
160 g	Crevettes, prêtes à manger

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