



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), coupé en petits dés

80 g Pommes, épluchées, coupées en dés

70 g Beurre

300 g Radis noir, épluchées, coupées en dés

250 ml Vin blanc

1 litre Bouillon de légumes

1 Feuille de laurier

1 cc Marjolaine, séchée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 pincée Cannelle

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