



# CHICKEN WITH DUMPLINGS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS HÜHNCHEN

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1150 g</b>	Filet de blanc de poulet
<b>10 g</b>	Sel
<b>2.5 g</b>	Poivre
<b>35 g</b>	Farine tout usage
<b>45 g</b>	Beurre
<b>250 g</b>	Oignons blancs, coupé en petits dés
<b>150 g</b>	Céleri en branches, coupé en dés
<b>500 ml</b>	Fond de poulet
<b>250 g</b>	Carotte(s), coupé en dés
<b>290 ml</b>	Eau
<b>1 g</b>	Feuille de laurier
<b>25 g</b>	Gousse(s) d'ail, haché
<b>1 g</b>	
<b>0.5 g</b>	Curcuma, séché
<b>0.25 g</b>	Poivre de Cayenne

### FÜR DEN KNÖDELTEIG

<b>75 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>60</b>	Œuf(s)
<b>75 ml</b>	
<b>310 g</b>	Farine tout usage
<b>18 g</b>	Levure chimique
<b>3 g</b>	Sel

## 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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language