



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>10</b>	Feuilles de lasagne, cuit
<b>400 g</b>	Betterave(s) rouge(s), cuite(s), pelée
<b>400 g</b>	Chou-rave, cuit, pelée
<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>240 g</b>	Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier
<b>20 ml</b>	Huile d'olive
<b>60 g</b>	Miettes de pain blanc
<b>15 ml</b>	Jus d'un citron
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
<b>400 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>500 g</b>	Chou(x)-rave(s), pelée
<b>80 g</b>	Beurre
<b>250 ml</b>	Vin blanc
	Sel
	Poivre blanc, fraîchement moulu
<b>50 g</b>	Ciboulette

## 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