



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème
300 g Lait de coco
25 g Jus de limette
1 g Sel
1 g Poivre blanc
25 ml Crème fouettée 36 % graisse

900 g QimiQ Sauce Base
40 ml Huile d'olive
10 g
3 g Cumin, moulues
15 g Coriandre, frais
2 g Gingembre en poudre
250 g Oignon(s), finement hachées
15 g Ail, finement hachées
250 g Pommes de terre
250 g Carottes
890 ml Bouillon de légumes
1100 ml Lait de coco
75 ml Jus de limette

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