



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.5 kg	QimiQ Sauce Base
2 kg	Betterave(s) rouge(s)
25 ml	Huile d'olive
9 g	Sel
4 g	Poivre noir, gros
10 g	Cumin
350 g	Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
45 g	Beurre
200 g	Poireau, nur das Weiße, fein gehackt
25 g	Ail, haché
250 g	Pommes, coupé en dés
1.5 litre	Fond de volaille
150 g	Pulpe de framboise
2 g	Piment, moulues
2 g	Gingembre en poudre
2	Feuilles de laurier
1 g	Thym, séché
30 ml	Vinaigre balsamique blanc
30 ml	Jus d'un citron
300 g	Crème fraîche 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