



POTIRON ET YAOURT ÉPICÉE À TARTINER



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Courge

Sel et poivre

80 ml Huile d'olive

150 g Yogourt grec

1 g Cannelle

1 g Cardamome

0.5 g Noix de muscade

Sucre de canne

20 ml Jus d'un citron

5 g Zeste de citron

180 g Kryssos Halloumi Käse

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