



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>3 kg</b>	Lammkeule(n)
<b>1 cs</b>	Curcuma, séché
<b>1 cs</b>	Coriandre
<b>2 cs</b>	Cumin
<b>2 cs</b>	Paprika en poudre, doux
<b>1 cs</b>	Moutarde en poudre
<b>1 cs</b>	Cardamome
<b>1 cs</b>	Cannelle
<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>15 g</b>	Ail, finement hachées
<b>2</b>	Feuilles de laurier
<b>100 g</b>	Piment Poblano, coupé
<b>20 g</b>	Gingembre frais, pelée
<b>1</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>20 g</b>	Sel
<b>1 litre</b>	Bouillon de légumes
<b>800 g</b>	Tomates, en conserve et égoutté, coupé en petits dés
<b>80 ml</b>	Huile de cacahuète

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language