



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

2 kg Schweinelende

15 g Paprika en poudre, doux

15 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

100 ml Vin rouge

28 g Ail, haché

2 Feuilles de laurier

50 g Concentré de tomates

20 ml Jus d'un citron

4 g Coriandre

4 Persil, séché

8 g Sel

4 g Poivre blanc, moulues

50 ml Huile d'olive

3 g Red pepper flakes

250 g QimiQ Sauce Base

250 ml Fond de volaille

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