



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), coupé fin

250 g Carottes, épluchée, coupée en morceaux

10 g Gingembre frais, épluchée, coupée en morceaux

80 g Beurre

0.5 Orange(s), le jus

125 ml Vin blanc

400 ml Bouillon de légumes

1 cs Vinaigre balsamique blanc

1 pincée Sel

Poivre

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