



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la séparation de liquides
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

250 ml Lait

130 g Polenta [semoule de maïs]

60 g Beurre

60 g Parmesan, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

2 Œuf(s)

Huile végétale, pour cuisson

200 g Feta, coupé en dés

0.5 Concombre, coupé en tranches

8 Olives vertes

0.5 Poivron rouge, coupé en dés

5 Feuilles de laitue

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