



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1150 g QimiQ Sauce Base

90 g

250 g Oignons blancs, coupé en petits dés

80 g Céleri en branches, coupé en dés

70 g Farine tout usage

750 g Bouillon de bœuf

270 g Brown Ale Bier

190 g Vin blanc

10 g Vinaigre balsamique blanc

4.8 g Thym, frais

3 g Romarin, frais

5 g Worcestershire sauce

6.8 g Sel

1600 g , râpée

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
6. content not maintained in this language