



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la séparation de liquides
- Consistance moelleuse
- Stable à la congélation



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

350 g QimiQ Sauce Base

2 kg Œuf(s) complet(s)

400 g QimiQ Sauce Base

70 g Oignon(s), coupé en petits dés

5 g Ail, finement hachées

60 ml Huile d'olive

280 g Riz

550 ml Bouillon de légumes, oder Wasser

40 g Concentré de tomates

200 g Tomate(s), coupé en dés

10 ml Vinaigre balsamique blanc

20 g Origan, frais

Feuille de laurier

Sel et 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