



# 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

**500 g** Champignons, coupé fin

**200 g** Poireau, coupé en petits dés

**60 g** Ciboulette, finement hachées

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