

**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**400 g** Fromage, râpé**60 g** Persil, 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