



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>350 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>2000 g</b>	Œuf(s) complet(s)
<b>400 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>70 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>5 g</b>	Ail, finement hachées
<b>60 ml</b>	Huile d'olive
<b>280 g</b>	Riz
<b>550 ml</b>	Bouillon de légumes, oder Wasser
	Feuille de laurier
	Sel et poivre
<b>800 g</b>	Poulet, frais, coupé en petits dés
<b>4 g</b>	Curry en poudre
<b>200 g</b>	Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés
<b>150 g</b>	Poivron rouge, coupé en petits dés
<b>20 g</b>	Coriandre, finement hachées

## 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