



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



moyen

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 1

**125 g** QimiQ Sauce Base

**1** Courgette(s), coupé en tranches

**2 cs** Huile d'olive

**120 g** Épinards en branches

**0.5** Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

**0.5** Poivron rouge, coupé en julienne

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

**1 pincée** Noix de muscade, moulues

**6** Œuf(s)

**150 g** Pommes de terre, pelées, épluchées, coupées en tranches

**50 g** Feta

### 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