



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

350 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

1 cs Huile d'olive

1 pointe(s) Piment en poudre

Sel et poivre

1

4 Tomate(s), coupé en dés

0.5 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

1 cs Basilic, haché

1 cs Persil, haché

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. **Tipp:** Statt Baguette kann auch Ciabatta verwendet werden.