



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Sans gluten
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), coupé fin

2 Pommes de terre, coupé en dés

4 cs Huile d'olive

400 ml Bouillon de légumes

100 g Ail des ours

Vinaigre balsamique blanc

Sel et poivre

2 cs Huile d'olive

120 g Pain noir, coupé en dés

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