



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

100 g Oignon(s), haché

60 g Beurre

300 g Panais, frais, pelée

160 g Coings, frais, pelée

100 g Pommes, évidé

250 ml Vin blanc

40 ml Vinaigre balsamique, blanc

2 litre Bouillon de légumes

2 pointe(s) Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

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