



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Oignon(s), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

60 ml Huile d'olive

500 g Carottes

600 ml Bouillon de légumes

400 ml Lait de coco

2 Limette(s), le jus

2 cc

1 pincée Cumin, moulues

2 cc Coriandre, frais

1 pincée Gingembre en poudre

Coriandre, pour garnir

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