



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g Asperges vertes, coupé en morceaux
500 g Asperges blanches, épluchée, coupée en morceaux
1 pincée Sucre
30 ml Huile d'olive
500 g Pommes de terre,
600 g Tomates cerises, coupées en deux
Sel et poivre

150 g QimiQ Sauce Base
6 Jaune(s) d'œuf

70

1 Limette(s), le jus

400 g Beurre clarifié
Sel et poivre

10 Feuilles de lasagne
Cerfeuil, 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
5. content not maintained in this language
6. In den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. **Tipp:** Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.