



QimiQ AVANTAGES



## Conseils

Mit Kräuteröl (z.B. Bachkresseöl)  
beträufeln und mit frischen Kräutern  
oder Kresse garnieren

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

**4** filet(s) de silure, à 160 g

Sel et poivre

Huile d'olive

**300 g** Oignon(s) rouge(s) , brunoise

**30 g** Beurre

**20 g** Sucre

**165 ml** Vin rouge

**65 ml** Sirop de grenadine

**65 ml** Vinaigre balsamique, foncé

**4 g** Sel

**1 g** Thym

**1** Feuille de laurier

**10 g** Fécule de maïs

**1 g**

**3 g** Zeste de citron

**250 g** QimiQ Sauce Base

**125 g**

**125 g**

**200 g** Beurre

**300 g**

Sel et poivre

## 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