



CREAM CHEESE AND RATATOUILLE CREAM (STARBUCKS FEB 09)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 800 G

12 g Thym, finement hachées

25 ml Huile d'olive

75 g Oignon(s), finement hachées

50 g Poivron rouge, finement hachées

50 g Poivron(s) jaune(s), finement hachées

50 g Poivron(s) vert(s), finement hachées

50 g Courgette(s), finement hachées

50 g Aubergine, finement hachées

50 g Tomate(s), pelé

5 g Ail, finement hachées

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Gervais nature

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Thymian in Olivenöl kurz anrösten, kleingewürfeltes Gemüse mitrösten und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Gervais und die übrigen Zutaten gut untermischen.
3. Abschmecken.