



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>600 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>75 g</b>	Oignon(s), coupé
<b>45 g</b>	Racine du persil, coupé en dés
<b>45 g</b>	Poireau, coupé en dés
<b>45 g</b>	Carotte(s), coupé en dés
<b>20 g</b>	Beurre
<b>150 g</b>	Concentré de tomates
<b>12 g</b>	Ail
<b>300 ml</b>	Bouillon de bœuf
<b>600 g</b>	Tomates, en conserve
<b>3</b>	Feuilles de laurier
<b>1 g</b>	Thym
<b>3 g</b>	Sucre
<b>1 g</b>	Cannelle
<b>450 g</b>	Haricots rouges, en conserve et égouttés
<b>90 g</b>	Lard, coupé en dés
<b>120 g</b>	Pommes de terre, coupé en dés
<b>45 g</b>	Poivron(s) jaune(s), coupé en dés
<b>45 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés
<b>1 g</b>	Poivre
<b>6 g</b>	Ciboulette, haché

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language