



# EIERSCHWAMMERLSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Oignon(s), coupé en dés

**400 g** Giroles, nettoyé

**20 ml** Huile de germes de maïs

Sel et poivre

**20 g** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Eierschwammerl in Öl scharf anbraten.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Abschmecken, mit Petersilie verfeinern und servieren.