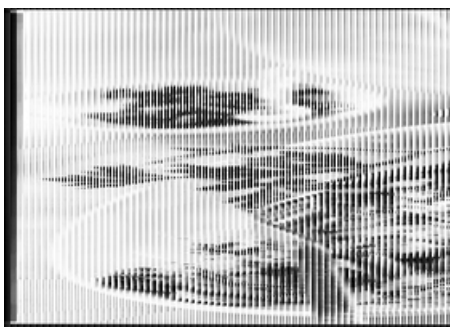




# KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1500 g** Épaule de porc, coupé en lamelles

**200 g** Oignon(s), coupé

**400 g** Pleurote du panicaut, coupé

**10 ml** Huile végétale

**250 ml** Fond brun

**750 g** QimiQ Sauce Base

Sel et poivre

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Geschnetzeltes, Zwiebeln und Kräuterseitlinge scharf anbraten.
2. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Petersilie verfeinern.