



GEFÜLLTE OFENKARTOFFELN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2308 G

150 g QimiQ Sauce Base

1700 g Pommes de terre, grands

25 g Huile d'olive

5 g Cumin

9 g Sel marin

4 g Poivre noir, moulues

150 g , coupé en dés

50 g

25 g Oignon(s) de printemps

1 g Noix de muscade, moulues

6 g Ail, granulé

175 g Cheddar fromage

8 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language