



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance crémeuse
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Saveur légère avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| <b>50 ml</b>  | Huile d'olive             |
| <b>40 g</b>   | Tomates séchées           |
| <b>20 g</b>   | Olives noires             |
| <b>20 g</b>   | Parmesan                  |
| <b>20 g</b>   | Concentré de tomates      |
| <b>20 ml</b>  | Vinaigre balsamique       |
| <b>1</b>      | Gousse(s) d'ail           |
|               | Sel et poivre             |
| <b>200 g</b>  | QimiQ Sauce Base          |
| <b>150 ml</b> | Bouillon de légumes       |
|               | Basilic, finement hachées |

## PRÉPARATION

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