



CHECK_RINDERFILET

QimiQ AVANTAGES

- Contient tous les avantages précieux du lait
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

600 g	Filet de boeuf
100 g	Poivron rouge, coupé
50 g	Oignon(s), coupé fin
10 ml	Huile d'olive
10 g	Concentré de tomates
1 cc	Paprika en poudre, doux
200 ml	Bouillon de légumes
50 ml	Vinaigre de cornichon
	Sel
	Poivre
	Origan
	Ail
200 g	QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.