



RAHMGEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

2 cs Beurre

1 Oignon(s), finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

800 g Mix de légumes, cuit

PRÉPARATION

1. Für die Rahmsauce Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und abschmecken. Das gekochte Gemüse dazugeben, aufkochen und sofort servieren.