



# 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.