



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Spaghetti

1 cs Huile d'olive

200 g QimiQ Sauce Base

50 g Beurre

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Oignon(s), finement hachées

1 Piment(s), finement hachées

3 cs Concentré de tomates

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Basilic

Origan

3 cs Vodka

3 cs Cognac

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