



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



difficile

INGREDIENTI PER 4

150 g QimiQ Classic Vaniglia

100 Latte di cocco

20 g Noce di cocco

2 g

Sale,
Zucchero,

2 g Radice di zenzero, Brunoise

2 g Citronella,

0.5 Pasta di tamarindo

0.5 Hoisin salsa

1 Succo di lime

0.5 Aceto nero cinese

100 g Prugne

Zucchero

Succo di limone

Cannella,

Baccello di vaniglia

70 g QimiQ Classic

75 g Latte

42 g Burro

Sale e pepe

Noce moscata,

70 g Quinoa

1 Uovo (Uova)

1 Bianco dell'uovo

Prezzemolo,

Cipolletta,

Olio vegetale

10 Grani di coriandolo

10 Grani di senape

25 Cumino

Curcuma, secco

Zenzero in polvere

Radice di zenzero

Brodo di verdura

Cipolletta,

Foglie di coriandolo,

600 g Filetto di morone

Sale e pepe

Olio vegetale,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170 °C (Umluft)

vorheizen.

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language