



# OMELETTE



## QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**150 g** QimiQ Sauce Base

**15** Uovo (Uova)

Sale i pepe

**80 g** Burro

## PREPARAZIONE

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und langsam stocken lassen. In eine Omelette Form bringen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.