



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| <b>200 g</b> | QimiQ Classic,                |
| <b>100</b>   | Olio di sesamo,               |
| <b>45</b>    | Aceto di riso                 |
| <b>7 g</b>   | Salsa al peperoncino Sriracha |
| <b>25 g</b>  | Pasta di miso bianca          |
| <b>25 g</b>  | Austernsauce                  |
| <b>5 g</b>   | Sale                          |
| <b>450 g</b> |                               |
| <b>450 g</b> | Gamberetti 16/20 P&D          |
| <b>100 g</b> | Cipolle bianche,              |
| <b>100 g</b> | ,                             |
| <b>70 g</b>  | Castagni d'aqua               |
| <b>25 g</b>  | ,                             |
| <b>30 g</b>  | Germogli di Daikon            |
| <b>75 g</b>  | ,                             |
| <b>25 g</b>  | Cipolletta,                   |
| <b>70 g</b>  | Germi di bambù                |
| <b>15 g</b>  | Semi di sesamo nero,          |
| <b>15 g</b>  | Semi di sesamo bianco,        |

## PREPARAZIONE

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