

French aardappeltjes met zalm



Grondstoffen:	Zalm gestoomd			125 gram
	Krielaardappeltjes in schil			150 gram
	Kastanje champignons			50 gram
	Spekjes gebakken			25 gram
	Parmezaanse kaas			50 gram
	Peterselie			

Benodigheden;	Kruidentolie French sensation	Epos	121353830	25 gram
	Kaasroomsaus	Epos	121355400	100 gram
	Menuschaal B227x178x50	Weidelco	111146250	

Werkwijze:

De gekruide krielaardappeltjes met kruidentolie French garen en laten afkoelen. Snijd de kastanje champignons en bak deze samen met de spekjes gaar. Meng de helft van de Parmezaanse kaas door de roomsaus, maar houdt iets achter om mee af te garneren.

Meng de krielaardappeltjes met de champignons en spekjes. Verdeel hier over de kaasroomsaus en verdeel de gestoomde zalmfilet in stukje er tussen.

Garneer af met wat Parmezaanse kaas en fijn gesneden peterselie.

PL07112022

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
8914 BJ Leeuwarden
Telefoon (088) 280 00 00
Telefax (088) 280 00 05
Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
6135 KV Sittard
Telefoon (088) 280 00 30
Telefax (088) 280 00 35
Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
5048 CG Tilburg
Telefoon (088) 280 00 20
Telefax (088) 280 00 25
Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
8013 NB Zwolle
Telefoon (088) 280 00 10
Telefax (088) 280 00 15
Email zwolle@weidelco.nl