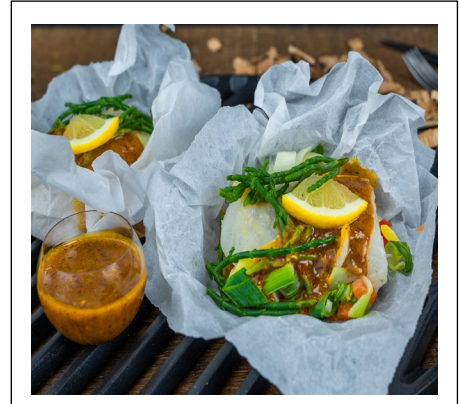


Kabeljauwpakketje Mumbai



Grondstoffen: Kabeljauw filet 1000 gram
Soepgroenten fijn 600 gram
Citroen

Benodigheden; Bistro kruidenolie Mumbai style Epos 121351075 80 gram
Aluminium folie Weidelco 111611100

Werkwijze: Plaats de fijne soepgroenten in het midden van een stukje aluminium folie. Plaats hier bovenop de kabeljauw filet (125-150 gram) en drapeer daar de kruidenolie Mumbai. Garneer af met een plakje citroen en vouw het "pakketje" niet helemaal dicht.

Bereiding: Oven; 20 minuten op 180°C

PL27012022

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