

## Stokbrood vis tandoori



**Grondstoffen:** Witvis stevig ( Victoria, Tilapia, Panga) 1000 gram  
Oosterse roerbakgroenten 1000 gram  
stokbroden

**Benodigdhden;** Tandoori Buttermilch saus Qualite d'Or 123052600 400 gram

**Werkwijze:** Bak de vis gaar en snijd in gelijke reepjes blokjes.  
Bak de groeten aan in wok en voeg de Tandoori saus toe.  
Voeg op laatst voorzichtig de gegaarde vis toe en meng rustig door.  
Snijd het stokbrood in de lengte door en besmeer de helften met het mengsel.  
Decoreer het vis tandoori stokbrood af met wat rode paprika stukjes, taugé en lente ui en iets geraspte kaas.

**Bereiding:** Bak tandoori stokbrood af in 15 minuten in oven op 180°C

PL30102023

### 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