



Hoofdgerecht

Zeewolf met witte wijnsaus, bataatpuree en wokgroenten

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
8139	Zeewolf filet, IJslands, geportioneerd, SmitVis	165 gr
641717	Wokgroenten grof	60 gr
397274	Olijfolie, Olitalia	20 ml
28339	Zoete aardappelpuree, Meesterschap	90 gr
123042	Witte wijnsaus, SmitVis	60 gr
716559	Salad pea, Koppert Cress	1 gr
62616	Quinoa crispy, ICare4-Food	3 gr

Bereidingswijze

- Schik de vis en de wokgroenten op een ovenplateau, kruid af met peper, zout en olijfolie.
- Gaar 10 à 12 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C (evt. met 10% stoom).
- Verwarm de zoete-aardappelpuree met 1 eetlepel witte wijnsaus.
- Verwarm de rest van de witte wijnsaus apart.
- Strijk een eetlepel zoete-aardappelpuree op een voorverwarmd bord.
- Leg de groenten en gegaarde zeewolf erop.
- Lepel de rest van de aardappelpuree op de zeewolf.
- Schep er de witte wijnsaus bij.
- Garneer af met twee takjes salad pea en de crispy quinoa.

Adviesprijs: € 27,00
Brutomarge*: 70 %

Mise-en-place: geen
Bereidingstijd: 12 à 14 minuten

Wijnsuggestie:
 Ravasqueira Encantado White
 Art.nr. 158636

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.