



Smulpot

Ingrediënten

*450 gram gamba,s (30/40 stuks) 600556

*450 gram gestoomde makreelfilet

*1000 gram Mango curry saus 201719

*450 gram mie 753805

* 300 gram fijne roerbakgroenten

* 6 stuks bamboe schaaltes

*basilicum

Bereidingswijze

* Kook de mie naar behoren en voeg de laatste 2 minuten de roerbakgroenten toe

* Houd wat groenten over om later te garneren

* Laat dit goed afkoelen en vul de bodem van het schaalte

* Snijd de gamba,s doormidden en verdeel dit over de bakjes

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Verdeel de gestoomde tonijn over de bakjes en als laatste de Mango Currysaus verdelen over de bakjes

* Garneer af met wat Basilicum

*Consument:

10 minuten in de oven op 180°C

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014