



Kabeljauwmedaillon sweet onion style

Ingrediënten

150 gram verse kabeljauwfilet (geen staartstuk) 600209
50 gram Epos Bistro Kruidenolie Sweet Onion 652516
20 gram bacon
20 gram rode uienringen 406809
150 gram Roseval aardappelen 400491
cherrytomaten 400484

Bereidingswijze

- Snijd de Roseval aardappelen in de lengte door en kook ze 5 minuten.
- Marineer later met 20 gram Bistro Kruidenolie Sweet Onion en voeg optioneel zeezout toe.
- Wikkel de bacon om de rand van de kabeljauwfilet heen.
- Plaats eerst de Roseval aardappelen in een stukje aluminiumfole of in een rond ovenbakje.
- Leg hier de kabeljauwfilet op en drapeer de overige Bistro Kruidenolie Sweet Onion hierover.
- Garneer af met ringen rode ui en cherrytomaten.

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