

19-3-2014

kookavond

Aspergesalade met gerookte vis en wakame.

Nodig voor 4 pers:

- 12 witte asperges
- 200 gr gerookte visfilet (makreel, zalm, forel, paling)
- 50 gr chuka wakame
- 2 sneden wit of bruin brood
- 50 gr gerookte spek
- 2 el sesamolie, 1 kfl gembersiroop- of pasta
- 2 el sojasaus.

Zo maak je het:

- Reinig en schil de asperges, en snijd in stukjes.
- Kook beetgaar in licht gezouten water.
- Snijd de zwaardvisfilet in fijne plakjes.
- Snijd dobbelsteentjes van het brood en bak goud bruin in wat olie Voeg vervolgens de spekjes toe.
- Meng de sesamolie, gemberpasta en sojasaus.
- Schik asperges op bord en werk af met de gerookte vis, chuka wakame, broodkorstjes en spek.
- Lepel de saus rond de salade en serveer.

INTERIEUR SEYS

Tel 057/488114
Fax 057/200014

Bruggestraat1
8920 Poelkapelle

www.interieurseys.be
info@interieurseys.be

INTERIEUR
SEYS
