

Ingrediënten en Recept

Rest van puree van gisteren

Witloof aanstoven in : 1 visbouillonblokje en water

Gekruid met lookpoeder, kaneel en kurkuma

Goed aanstoven

Vis kruiden met paprika, citroensap en Tienteynmosterd inwrijven.

4 schelletjes spek in Tefal pannetje leggen en daarna vis in aanbakken.

Dresseren met rauwe groenten en griekse yoghurt.

Bron

Martine Lycke

23/07/2015

Fotos

