

Ingrediënten en Recept

Pangasius, bebloemd plus scampikruiden Verstegen in boter gebakken

Krieltjes, 15 min gekookt, geschild en gebakken in pan van Pangasius

Witloof gekookt in water en dan samen met de krieltjes gebakken
Scheutje room en Chefs Visfond, 1.5 kl
Laten inkoken

Bron

08/07/2026

Martine Lycke

Fotos

