

FANO



Griekse salade à la Part

met gevulde pangarolletjes

Griekse salade à la Part

met gevulde pangarolletjes

Ingrediënten voor 10 personen

150 gram diepvriesspinazie heel blad

10 pangafilets van ca. 120 gram

200 gram gerookte zalm

1200 gram Fano Salade à la Part – Grieks

50 gram verse spinazie

Bereiding

Laat de diepvriesspinazie ontdooien in een zeef en druk het vocht eruit. Bestrooi de visfilets aan beide kanten met wat peper en zout. Bedek de donkere kant van de pangafilets met een laagje diepvriesspinazie. Verdeel de zalm over de filets en rol ze op. Zet ze eventueel vast met een prikker.

Zet de combisteamer op 70°C en 80% stoom. Stoom de rolletjes 15 minuten. Verdeel ondertussen de salade over een platte schaal. Halveer de visrolletjes lauwwarm en leg ze op de salade. Steek de verse spinazieblaadjes er tussen.

Benodigdheden	Hoeveelheid	Kostprijs
Diepvriesspinazie	150 gram	€ 0,37
Pangafilet	120 gram	€ 0,49
Verse spinazie	50 gram	€ 0,17
Fano salade à la part Grieks	1200 gram	€ 6,36
Totaalprijs per 10 personen:		€ 7,39

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

