

Receptidee

Roodbaars met zuurkool en chorizo

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 15 minuten



Ingrediënten

- 4 roodbaarsfilets EPIC
- 500 gr zuurkool
- 150 gram chorizo
- Een bosje peterselie
- 100 ml room
- Gebakken aardappelen

Bereiding

Verwarm de zuurkool.

Snij de chorizo in stukjes en bak in wat olie. Voeg op het einde wat chilipeper en fijngehakte peterselie toe.

Voeg de room bij de zuurkool.

Bak de roodbaarsfilets in olie.

Lepel wat zuurkool en vis op het bord en werk af met de chorizo en peterselie.

Serveer met gebakken aardappelen.



Roodbaars filets (met vel)
Artikelcode = FRF 140(SO)

140-200 g/st
Zakje 800g, 12 units per karton