



Recept van de maand

Maaltijdsalade met inktvisringen in tempurabeslag

Bereiding

- Meng de salade ingrediënten en maak de dressing.
- Snijd de inktvistube in smalle ringen. Haal deze door het tempurabeslag en frituur ze.
- Meng de dressing door de salade en leg de inktvisringen er warm op.
- Knijp er eventueel vers citroen- of limoensap boven uit.

Serveren met vers geroosterd brood.

Dit recept is afkomstig van Ingrid Rog van Rog Vistraiteur in Deventer.

Ingrediënten

VIS

Ingrediënten inktvis:

- 1 grote inktvistube
- Tempurabeslag aangevuld met kerrie, vers geknipte bieslook, zout en peper

Ingrediënten salade

- 100 gr gemengde sla
- 15 gram pijnboompitten
- 25 gr fijn gesneden komkommer
- 25 gr tomaten in kleine blokjes
- 15 gr olijven
- 15 gr zongedroogde tomaatjes

Ingrediënten dressing

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel frambozenazijn
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel mosterd
- peper en zout

TYPE GERECHT: LUNCHGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

AANTAL PERSONEN: 1

