

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

love and enjoy!

ROMIGE VISSALADE

NIETO SENETINER BENJAMIN SAUVIGNON BLANC

BEREIDINGSTIJD; 15 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

2 PAKJES SURIMI
1 RODE UI
2 RIJPE AVOCADO'S
2 BAKJES GARNALENSALADE
ZOUT PEPER
1 ZAK GEMENGDE SLA
1 GROOT STOKBROOD

1 SURIMI IN STUKJES SNIJDEN. UI PELLE
EN IN DUNNE RINGEN SNIJDEN.
AVOCADO'S SCHILLEN EN VRUCHTVLEES IN
STUKJES SNIJDEN.

IN KOM SURIMI, AVOCADO EN GARNALENSALADE MENGEN.
GARNEREN MET UIRINGEN.

OP SMAAK BRENGEN MET ZOUT EN PEPER.
IN GROTE SCHAAL SLA LEGGEN.
HIEROP VISMENGSEL LEGGEN.

2

3 SERVEREN MET BROOD,
EVENTUEEL IETS VERWARMD IN DE
OVEN OF BROODROOSTER

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*