

Verstegen recepten service

Fruitage Snapper 10 personen

Ingrediënten

- 1,5 kg Red snapper (filet)
 - 1 stuks Ananas (vers)
 - Sojasaus
 - 100 gram Verstegen World Grill Mexican Madness
 - Verstegen Oriëntaalse saus
 - Verstegen Brassica koolzaadolie Culinair
 - Verstegen Spicemix del Mondo Flamenco
-

Bereidingswijze

- o Portioneer de red snapperfilet, marineer deze met de afgewogen hoeveelheid World Grill Mexican Madness en strooi hier wat Spicemix del Mondo Flamenco overheen.
 - o Maak de ananas schoon en snijd deze in blokjes.
 - o Verhit wat Brassica koolzaadolie Culinair in een pan en bak hierin de ananasblokjes bruin.
 - o Voeg ca. 1 dl sojasaus toe en verhit dit kort mee.
 - o Meng de afgewogen hoeveelheid Oriëntaalse saus door de gebakken ananas en koel dit terug.
 - o Verpak de gemarineerde red snapperfilet in aluminiumfolie en presenteer op gewenste wijze.
 - o Bij verkoop een bakje van de gebakken ananas mee verpakken.
-

Consumenten bereidingsadvies

Bak de gemarineerde red snapperfilet in een koekenpan of op een middelheet gedeelte van de barbecue gedurende 8 à 10 minuten. Serveer de gebakken ananas er koud bij.

Serveertip

Lekker met een koude pasta salade met augurk, noten en een dressing van frambozenazijn.
