Paistettua merikrottia

SOKERIHERNESALAATIN
JA TOMAATTICHUTNEYN KERA

AINEKSET 10 HENGELLE

Paistettu merikrotti
10 merikrotin medaljonkia á 70 g
WIBERG-mausteet: Himalaja-suola kalalle
luomu maustesekoitus,
50 g Seesami kuorittu,
30 ml Ekstra-neitsytoliiviöljy

Sokerihernesalaatti
300 g sokeriherneitä
50 g salottisipulia pieniksi kuutioiksi leikattuna
WIBERG-mausteet: 20 ml Maapähkinäöljy,
Puhdas Himalaja-suola hieno,
Pippurisekoitus rouhittu,
10 ml Balsamico-valkoviinietikka

Koristelu
300 g tomaattichutneyta
tuoretta oreganoa

VALMISTUS

Paistettu merikrotti
Mausta merikrotti, kieritä seesaminsiemenissä ja paista oliiviöljyssä.

Sokerihernesalaatti
Kuullota sokeriherneet ja salottisipuli maapähkinäöljyssä, mausta hyvin ja anna imeytyä balsamico-valkoviinietikkaan.

WIBERG®

ENEMMÄN MAKUA. ENEMMÄN NAUTINTOA.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu