

Wrap vis tandoori



Grondstoffen:	Witvis stevig (Victoria, Tilapia, Panga)			1000 gram
	Oosterse roerbakgroenten			1000 gram
Benodigdheden;	Tandoori Buttermilch saus	Qualite d'Or	123052600	400 gram
	Wraps	Weidelco	123019120	
	Geraspte kaas	Vergeer	122803625	

Werkwijze:

Bak de witvis en snijd daarna in gelijke blokjes
 Bak in wok de oosterse roerbakgroenten.
 Voeg de saus toe en daarna heel rustig de vis.
 Voeg op 2000 gram vis groente mengsel 400 gram saus toe.
 Meng alles goed door elkaar.
 Vul de wraps met het mengsel en rol het op.
 Strijk de bovenkant in met de tandoori saus en strooi er geraspte kaas overheen.
 Laat de kaas iets smelten in een voorverwarmde oven.

Bereiding: Oven; 10-15 minuten op 160°C

PL30102023

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
 8914 BJ Leeuwarden
 Telefoon (088) 280 00 00
 Telefax (088) 280 00 05
 Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
 6135 KV Sittard
 Telefoon (088) 280 00 30
 Telefax (088) 280 00 35
 Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
 5048 CG Tilburg
 Telefoon (088) 280 00 20
 Telefax (088) 280 00 25
 Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
 8013 NB Zwolle
 Telefoon (088) 280 00 10
 Telefax (088) 280 00 15
 Email zwolle@weidelco.nl