

RECIPE IDEA

surprisingly delicious with frozen vegetables

REZEPTVORSCHLAG

Erstaunlich wohlschmeckend mit tiefgefrorenem Gemüse





The vegetable solution

UK

Beetroot with smoked mackerel and shiso

Ingredients (4 persons)

500g Pinguin diced beetroot
20ml Moroccan white wine vinegar
a dash of fleur de sel
1 kg smoked mackerel fillet

Preparation

Soak the diced beetroot in cold water and let it drain. Season with fleur de sel and add some Moroccan white wine vinegar. Mix it well.

HINT

Season with Verstegen Fruitpepper Lemon, mint or chives.

DE

Brunoise Gemüse mit Lachs

Zutaten (4 Personen)

500g Pinguin diced beetroot
20ml Moroccan white wine vinegar
a dash of fleur de sel
1 kg smoked mackerel fillet

Zubereitung

Die Rote Beete Würfel kurz in kalten Wasser eintauchen und abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen und Weißweinessig hinzugeben. Gut mischen.

TIPP

Mit Verstegen Zitronenpfeffer, Minze oder Schnittlauch verfeinern

Discover many more recipes

Contact our sales team for more information: info@pinguinfoods.com



Verstegen. with pleasure.