

RECIPE IDEA

surprisingly delicious with frozen vegetables

REZEPTVORSCHLAG

Erstaunlich wohlschmeckend mit tiefgefrorenem Gemüse





The vegetable solution

UK

Spicy brunoise with salmon

Ingredients (4 persons)

200g Pinguin red carrot brunoise fine
200g Pinguin yellow carrot brunoise fine
200g Pinguin celery brunoise fine
50g Pinguin diced shallot
15g Verstegen World Grill Indian Mystery
1kg smoked salmon

Preparation

Fry the shallots in the Verstegen World Grill Indian Mystery. Add the vegetable brunoise and mix together. According to taste spice it up with Garam Masala or Verstegen Spicemix del Mondo Massala. Serve with a generous piece of smoked salmon and finish with shiso.

DE

Brunoise Gemüse mit Lachs

Zutaten (4 Personen)

200g Pinguin Karotten Brunoise
200g Pinguin Karotten gelb Brunoise
200g Pinguin Sellerie Brunoise
50g Pinguin Schalotten Würfel
15g Verstegen World Grill Indian Mystery
Gewürz
1 kg geräucherter Lachs

Zubereitung

Schalotten mit dem World Grill Indian Mystery Gewürz von Verstegen anbraten. Die Gemüse Brunoise hinzugeben und zusammen braten. Nach Geschmack mit Garam Massala oder Verstegen Gewürzmix del Mondo Massala würzen. Mit Shiso verfeinern und einem schönen Stück geräuchertem Lachs servieren.

Discover many more recipes

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



Verstegen. with pleasure.