

Kabeljauw & sepia met limoen en Insalata Olympia



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1,5 kg Insalata Olympia

1,2 kg kabeljauwfilets

300 g kleine inktvis

2 dl olijfolie

3 limoenen

10 little gems

Wat basilicum

Bereidingswijze

1. Laat de Insalata Olympia 's nachts ontdooien in de koelkast. Vul kleine schaaltjes met de salade om als bijgerecht te gebruiken.
2. Bak de kabeljauw en inktvis in olijfolie, kruid goed en maak het af in de oven samen met de schijfjes limoen.
3. Snijd de little gem in 2 en bak ze kort in de pan met wat olijfolie.
4. Serveer de kabeljauw en inktvis met de little gem, gebruik de salade als bijgerecht.

Allergenen

Fish

Mustard



We preserve nature's gifts