



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
verspecialist*



## TANDOORI VISMANDJE

### BEREIDING

- Marineer de kabeljauwblokjes met marinade tandoori.
- Voeg de groenten er aan toe en vermeng deze met de Tandoorisaus ZHERO.
- Vul de bamboemandjes met het mengsel van de vis en groenten.

Tip voor consument: Plaats de mandjes in een voorverwarmde oven op 145°C voor circa 15 minuten.

### SAMENSTELLING

- **60 G/KG MARINADE TANDOORI (AW03891-01)**
- **600 G TANDOORISAUZ ZHERO (AW08821-01)**
- **1 KG KABELJAUWBLOKJES**
- **500 GRAM OOSTERSE ROERBAKGROENTEN**