

Stoofpotjes met zalm, kabeljauw en tongrol , hollandaise saus

Ingrediënten:

- **ZALM**
- **WITTE VIS**
- **SCHARTONG**
- Prei
- Venkel
- Wortel
- Tomaat
- Pijpajuin
- Kruiden
- Zout
- **MOSSELVLEES** (mossel, water, zout)
- Grijs garnalen (**GARNALEN**, zout, citroenzuurE330, melkzuurE270, benzoëzuurE210)

Witte wijn saus

- Sjalot
- Visfumet (**VISGRATEN 50%**, ajuin, **SELDER**, steranijs, laurier, zout, peper)
- Witte wijn (**SULFIET**)
- Room debic culinair (**ROOM**; gemodificeerd **ZETMEEL**; stabilisatoren: E466, E331, carrageen; emulgator: E471.)
- Laurier
- Thijm
- Zout
- Cayenne peper
- Witte roux korrels (**TARWEBLOEM**, palmvet)
- Frilette: koolzaadolie, emulgator: lechitine, mono-en diglyceriden van vetzuren, boteraroma,

Aardappelpuree

- Aardappel
- Hoeveboter (min82% botervet, **MELK**)
- **MELK**
- witte peper , nootmuskaat
- Zout

- **Voedingswaarden**

| | <u>Per 100g/100ml</u> |
|---|------------------------------|
| Energie(kj/kcal) | 535kj/128kcal |
| Vetten(g) | 7.77g |
| Waarvan verzadigde vetzuren(g) | 3.28g |
| Koolhydraten(g) | 6.7g |
| Waarvan suikers(g) | 1.16g |
| Eiwitten (g) | 6.58g |
| Vezels(g) | 1.43g |
| Zout (g) | 0.46g |