

Visschelp op Oostendse wijze

Ingrediënten:

- **Witte VIS**
- **ZALM**
- Prei
- champignon
- Kruiden
- Zout
- **MOSELLVLEES** (mossel, water, zout)
- Roze **GARNALEN** (Roze gepelde garnalen, gedeeltelijk met donker darmkanaal; garnalen, zout, azijnzuur, melkzuur, natriumcitraat, E160e, E162)
- Gemalen kaas (gepasteuriseerde **MELK** (EU), zout, zuursel, stremsel; anti-klontermiddel: zetmeel)

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,

Voedingswaarden

	<u>Per 100g/100ml</u>
Energie(kj/kcal)	516kj/123kcal
Vetten(g)	8.14g
Waarvan verzadigde vetzuren(g)	2.62g
Koolhydraten(g)	2.24g
Waarvan suikers(g)	1.42g
Eiwitten (g)	8.93g
Vezels(g)	1.04g
Zout (g)	0.53g