

### Zalm op Normandische wijze

#### Ingrediënten:

- **ZALM**
- Prei
- Champignons
- Kruiden
- Zout
- **MOSSELVLEES** ( mossel, water, zout)
- Tomaat
- Bieslook
- 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)
- Filette: koolzaadolie, emulgator: lechitine, mono-en diglyceriden van vetzuren, boteraroma,

#### Aardappelpuree

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

**Voedingswaarden**

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