



Makreel met spicy wortel-gemberspaghetti

! Weinig koolhydraten

KOOLHYDRAATBEWUST Makreel is een stevige en vette vis, maar smaakt mals en zacht. Naast dat de vis heerlijk gezond is, is hij nog lekkerder in combinatie met venkel, wortel, een pepertje en gember.

25 min | 612 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Venkel	st	0.5	1	1	2
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Wortel	g	150	300	500	600
Gember, rasp	tl	1	2	3	4
Rode peper	st	0.25	0.5	1	1
Gerookte makreelfilet	g	90	180	270	360
Verse dille	st	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	el	1.5	3	4.5	6
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwijder het groen en de kern van de venkel en snijd in dunne plakken of kleine stukken (bewaar wat venkelgroen). Verhit olie in een ruime bakpan en bak de venkel op een hoog vuur. Pers de limoen erboven uit, temper het vuur en stooft afgedekt nog eens 10 minuten.
2. Schil of was intussen de wortel en maak slierten met een spiraalsnijder of mandoline (of rasp de wortel). Schil en rasp de gember. Snijd de rode peper in flinterdunne ringetjes.
3. Verhit olie in een bakpan en roerbak de rode peper, gember en wortel enkele minuten op een middelhoog vuur.
4. Scheur de gerookte makreel een beetje uit elkaar. Serveer de pittige wortelspaghetti met daarop de venkel en gerookte makreel. Garneer met venkelgroen en dille.

Tip: Het is ook heel lekker om in sesamolie te bakken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

