

Graved Lachs | Wakamesalat | Gurken-Dill-Relish



Zubereitung

Den Wakame-Salat auftauen lassen.

Anrichten

Zuerst den Wakame-Salat in einer Schale anrichten und mit dem Relish beträufeln. Den Graved Lachs als Röllchen auflegen. Alles mit der Daikonkresse ausgarnieren.

Zutatenliste (1 Portion)

25 g Graved Lachs

Kategorie: Kühltheke - Fischfeinkost & Räucherfisch



Suche in der Textsuche
oder Sprich:
„Graved Lachs“

5 g Relish Dill Gurke

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



1 g Daikonkresse rot

Kategorie: Obst & Gemüse - Kräutergarten



1 Fingerfood Schale

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



1 Gabel

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



25 g Wakame-See gras-Salat

Kategorie: Tiefkühl - TK Convenience



Suche in der Textsuche
oder Sprich:
„Wakame-See gras-Salat“

Allergene

Sellerie, Milch und/ oder Laktose, Schwefeldioxid/Sulfite, Fische

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Antioxidationsmittel