

*Wijn*WERELD.ONLINE  
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,  
GERECHTEN  
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

*love and enjoy!*

**GEGRILDE ZALM IN SAUS VAN CREME FRAICHE EN TOMATEN**  
**MERWIDA CHARDONNAY**

**BEREIDINGSTIJD; 20 MINUTEN**  
**AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN**



**BENO  
DIGD  
HEDEN**

**2 MOTEN ZALM**  
**1/2 COURGETTE**  
**2 LENTE-UITJES**  
**1 ONS SPEKBLOKJES**  
**SCHEUT WITTE WIJN**  
**BEKERTJE CREME FRAICHE**  
**1 TEENTJE KNOFLOOK**  
**PEPER EN ZOUT**  
**1/2 VISBOUILLONBLOKJE**  
**PASTA NAAR KEUZE**

1

**PAN MET WATER OPZETTEN VOOR DE PASTA.  
BARBECUE AANSTEKEN.  
DE VIS KAN NATUURLIJK OOK IN DE OVEN GEGRILD  
WORDEN OF IN DE PAN GEBAKKEN**

2

**SPEKBLOKJES UITBAKKEN,  
COURGETTE IN BLOKJES SNIJDEN EN TOEVOEGEN,  
LATEN PRUTTELEN.**

**WITTE WIJN, GEPERSTE KNOFLOOK, PEPER, ZOUT  
EN VISBOUILLONBLOKJE TOEVOEGEN.**

**DAN DE CREME FRAICHE ERBIJ (HOEVEELHEID NAAR SMAAK) EN ALS  
LAATSTE DE IN RINGETJES GESNEDEN LENTE-UI.**

3

**ONDERTUSSEN PASTA KOKEN EN ZALM  
(BESTREKEN MET OLIE, PEPER EN ZOUT) GRILLEN.  
DE VIS IN DE SAUS LEGGEN,  
DE PASTA AFGIETEN EN APART SERVEREN.**

# *Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet  
Smakelijk*