Lachs mit Erbsen und Kartoffelschnee

Zutaten für 10 Personen

ART.NR.	ZUTATEN	MENGE
573177	FINDUS Timbalino Lachs	0,8 kg
330398	FINDUS Timbalino Erbse	0,42 kg
	Kartoffeln gekocht	1 kg
674317	Sauce Hollandaise TGQ	0,6 l

ZUBEREITUNG:

FINDUS Timbalino Lachs und FINDUS Timbalino Erbse abgedeckt und mit etwas Wasser oder Brühe im Kombidämpfer bei 100 °C ca. 12-15 Minuten alternativ im Konvektomaten bei 125 °C ca. 20-25 Minuten regenerieren.

Den Lachs, die Erbsen mit der Sauce Hollandaise und den gepressten Kartoffelpüree auf einen Teller anrichten und servieren.
TIPP: Für die feinst passierte Kost ist Kartoffelpüree besser geeignet (834490 MAGGI Pürell Kartoffelpüree).
Allergene: Eier, Fisch, Milch einschl. Laktose, Sellerie

In Zusammenarbeit mit BestCon.