



Lachsfilet Teriyaki-Style mit Karotten-Ingwerpüree

und Udon-Nudeln „Curry Orange“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Lachsfilet Teriyaki-Style

1,2 kg Lachsfilet ohne Haut küchenfertig

WIBERG Produkte: Fisch Del Mare, BASIC Wok Sauce Teriyaki

Lachsfilet Teriyaki-Style

Lachsfilet mit Fisch Del Mare würzen und Wok Sauce Teriyaki bepinseln. Im Backrohr bei 190 °C einige Minuten saftig braten.

Karotten-Ingwerpüree

1 kg Karotten geschält

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Vanille Gourmet gemahlen, Ingwer, Macadamianuss-Öl

Karotten-Ingwerpüree

Karotten in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und mit Vanille, Ingwer sowie Macadamianuss-Öl abschmecken und fein pürieren.

Udon-Nudeln „Curry-Orange“

500 g Udon-Nudeln, 100 g Karotten in Streifen geschnitten

WIBERG Produkte: AcetoPlus Mango, Macadamianuss-Öl, Curry Orange, Meersalz Flocken

Udon-Nudeln „Curry-Orange“

AcetoPlus Mango mit Macadamianuss-Öl verrühren und mit Curry Orange sowie Meersalz Flocken abschmecken. Udon-Nudeln sowie Karottenstreifen in Salzwasser kochen und in der Mango-Macadamianuss-Emulsion schwenken.

Garnitur

Pak Choi und Buchenpilze

WIBERG®

www.wiberg.eu  