

Ingrediënten voor 20 personen

1 pak vlinder pasta 1 pakje roze zalm 1 bakje npoorse gerookte zalm 1 bakje krabsticks 1 bekertje creme fraiche 2 dl witte wijn 1 bouillion tablet 1 bosje verse dille

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pata Met Vis

Lekker vis gerecht wat warm en koud gegeten kan worden. Onderdeel van een italiaans buffet

Bereidingswijze

De wijn met bouillontablet ongeveer 10 minuten koken. intussen de zalm en krabsticks in stukjes snijden ter grootte van de garnalen. Aan de wat afgekoelde wijn de creme fraiche toevoegen. De vis er voorzichtig doorscheppen en vervolgens mengen met de koude pasta. De helft van de dille door de pasta mengen en de andere helft als garnering gebruiken