



Fondue bacchus aux poissons et fruits de mer

Ingrédients

- g Calamars
- g Crevettes pelées, crues
- g Moules crues
- g Queue de lotte
- g Filet de saumon
- dl Vin blanc
- dl Bouillon de légumes MAGGI
- bâtons Citronnelle

Préparation

1. Disposez joliment le poisson et les fruits de mer dans une assiette. Y verser un filet de jus de citron vert
2. Porter à ébullition le bouillon avec le vin blanc et la citronnelle et déposer la casserole sur la table dans la fondue chinoise.

Kohlenhydrate	15.64 g
Energie	301.94 kcal
Fette	7.43 g
Protein	40.81 g

⌚ 10

⊕ 6 Portions