

Bij vlees of vis; als “bedje” eronder

Ingrediënten:

- 1 zakje of bosje waterkers

Bereiding:

1. Was de waterkers in koud water
2. Verwijder de dikkere stelen van de waterkers, snij deze fijn en bewaar ze voor gebruik als topping
3. Direct uit de pan de gebakken/gegrilde vis of het vlees op een bedje van fijne waterkersblaadjes leggen. Door de hitte slinkt de waterkers enigszins.
4. Strooi de fijngesneden stelen over het vlees of de vis als topping.