

SPECIALITEIT VAN DE MAAND

OKTOBER 2009

HERFST

De dagen worden korter, de avonden langer. Er breekt een ander jaargetijde aan nl. de herfst, met al zijn charmes en prachtige kleuren maar bovenal heerlijke najaarssalades van natuurlijk Kühlmann Gourmet salades. In deze info vindt u tips om uw presentatie nog lekkerder te maken

Smakelijk leesplezier!



Paddenstoelen Salade

Pikant en hartig: cantharellen, stobbenzwammetjes, minichampignons, hartige bleekselderij en look in een kruidige vinaigrette.

Artikelnr.		VE
26900		1,0 kg
97900		1,0 kg
97903		3,0 kg

Serveertips

Met het wildseizoen in aantocht is de paddenstoelensalade heerlijk bij Wildgoulash

Bij kort gebraden vlees of vis kunt u de paddenstoelensalade warm of koud serveren.

Probeer ook eens Bruschetta met Paddenstoelensalade.

Recept-Idee

Herfst salade

600 gr. Paddenstoelensalade Kühlmann
500 gr. Komkommer reepjes
350 gr. Bleekselderij
350 gr. Paprika mix geel en rood
100 gr. Kruidenboterkruiden
<u>1.900 gr.</u>

Kijk voor meer receptideeën op onze website, www.kuhlmann.nl

Kühlmann Gourmet Salades Verkoop Kantoor B.V.

Broekhoekweg 32 b • 7582 PT Losser

Tel. +31(0)53/53 60 626 • Fax +31(0)31/ 53 60 627

Web: <http://www.kuhlmann.nl> • eMail: info@kuhlmann.nl