

Arvoricaanse paletten met Bretons zeewier



4 mensen

10 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 1 blik (380g)** [Arvorig la belle-iloise soep](#)
- 3** eiwitten
- 4 grote eetlepels** gedehydrateerde aardappelpuree (60 g)
- 2 snuffjes** zout
- 1 draai van de** pepermolen
- 4 kleine handjes** sla
- 4** cocktailtomaten
- ½** rode ui
- Een paar takjes bieslook

De fasen

- 1- Schud het blik goed en giet het in een kom.
- 2- Voeg de eiwitten, 1 snufje zout en de gedehydrateerde aardappelpureevlokken toe.
- 3- Klop onmiddellijk samen en laat 10 minuten staan.
- 4- Pel de ui en snijd in dunne reepjes.
- 5- Was de tomaten en snijd ze in plakjes.
- 6- Klee de salade aan en verdeel over de borden. Schik de ui en tomaten erop.
- 7- Verhit een koekenpan met een beetje olie.
- 8- Leg er 16 kleine pakketjes op, druk ze een beetje plat en bak ze een paar minuten aan de ene kant en dan aan de andere kant.
- 9- Leg ze na het koken op absorberend papier.
- 10- Schep voor het opdienen op de saladeborden en garneer met takjes bieslook.