

RECETTE CABILLAUD, RIZ ET CAROTTE



INGRÉDIENTS



300 g de
cabillaud



200 g de carotte



100 g d'épinards



30 g de riz



10 g de CMV
adapté à votre chien



Huile de Colza



RECETTE

Faire cuire le riz environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet.
Eplucher la carotte et la découper en petits dés. La faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes dans un grand volume d'eau. Une fois cuite, en faire une purée.

Dans un plat allant au four, faire cuire le poisson une quinzaine de minutes à 160°, dans un filet d'huile de colza. Une fois bien cuit, l'écraser avec le dos d'une fourchette. Réserver. Bien rincer les épinards et les faire cuire 5 minutes dans une casserole avec un peu d'eau.

Dans un saladier, mélanger : le poisson émietté, la purée de carotte, les épinards mixés, les 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.