RECETTE
MERLAN, RIZ, COURGETTE ET CAROTTE

RECETTE

Faire cuire le riz environ 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet.

Eplucher les carottes et les découper en petits dés. Les faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes dans un grand volume d'eau. Une fois cuites, 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. Eplucher et découper la courgette en petits dés, la faire cuire 25 minutes dans une casserole avec un peu d'eau. Une fois cuite, l'écraser à l'aide d'une fourchette.

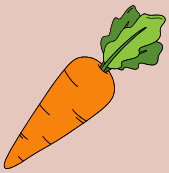
Dans un saladier, mélanger : le poisson émietté, la purée de carotte, la courgette écrasée, 20 g d'huile de colza et les 10 g de CMV.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.

Hey Saika

INGRÉDIENTS

300 g de merlan



200 g de carotte

100 g de courgette

30 g de riz

10 g de CMV adapté à votre chien

Huile de Colza