



IREDA

Women

Größe: 175 / 5'8"

Konf.: 34/36

Augen: Blue-Grey

Haare: Blonde

Schuhe: 39

Jahr: 1990

URL: <https://indeedmodels.com/commercial/women/ireda>

indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM

Pittige gebakken garnalen

tapas – 4-6 personen
15 minuten

500 g diepvries wokgarnalen (Klass Paul),
ontdooit
1 rode peper
4 eetlepels olijfolie
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 theelepels paprikapoeder
75 ml medium dry sherry
2 eetlepels bladpeterselie, grof gehakt

cocktailprikkers

1. Spoel de garnalen in een vergiet onder koud water en laat ze goed uitlekken. Halveer de rode peper, verwijder de zaadjes en snijd de peperhelften in dunne reepjes.
2. Verwarm de olijfolie in een hapjespan en schep de garnalen, knoflook, peperreepjes en paprikapoeder erdoor. Bak de garnalen op matig hoog vuur 4-6 minuten tot ze mooi roze kleuren en het vlees ondoorschijnend wit is.
3. Bestrooi de garnalen met wat zout en vergemalen peper en schenk de sherry erbij. Verwarm de garnalen nog 1 minuut op hoog vuur en laat de sherry iets inkoken. Schep de peterselie erdoor. Serveer de garnalen in een wijde schaal. Serveer de cocktailprikkers erbij.

Per persoon: 630 kJ/145 kcal, 14 g eiwit, 8 g vet waarvan 1 g verzadigd, 1 g koolhydraten en 0 g voedingsvezel

Spaanse pizzaatjes met spinazie en chorizo

tapas – ca. 25 stuks
20 minuten + 10-15 minuten in de oven

100 g chorizo, heel fijn gehakt
1 ui, gesnippert
300 g spinazie, gewassen en goed
drooggemaakt
1 rol pizzadeeg met een potje tomatensaus
(Tante Fanny)
3-4 eetlepels pijnboompijpen

ronde uitsteekvorm of glas (Ø 5 cm)
bakplaat bekleed met bakpapier

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de chorizo zachtjes uit in een wok en schep de ui erdoor zodra er wat vet uit



DagMarket Pool & Verschil

de chorizo smelt. Bak de ui en chorizo tot de chorizo knapperig is. Schep het daarna samen op een bordje.

2. Schep de spinazie door het bakvet in de wok en laat op hoog vuur al omscheppend slinken. Laat het vocht verdampen. Haal van het vuur af en schep er 2-3 eetlepels tomatensaus door.
3. Rol het pizzadeeg op het werkvlak uit en steek er met de uitsteekvorm zo veel mogelijk rondjes uit. Leg de deegronpjes op de bakplaat en schep er wat spinazie op. Verdeel de chorizo, ui en pijnboompijpen over de spinazie.
4. Schuif de bakplaat in de oven en bak de pizzaatjes in 10-15 minuten goudbruin en gaar. Serveer ze op een platte schaal.

Per stuk: 400 kJ/95 kcal, 4 g eiwit, 3 g vet waarvan 1 g verzadigd, 12 g koolhydraten en 1 g voedingsvezel

DEE HART



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM

movemove
naar je werk

movemove.com heb jij 'm al?

movemove
BUSINESS CARD
JANET WILSON
011 234 5678
011 234 5678



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM



indeed

INDEED MODEL MANAGEMENT SCHARNWEBERSTR. 4 10247 BERLIN
PHONE: +49 30 97 00 26 80 FAX: +49 30 97 00 26 829 E-MAIL: BERLIN@INDEEDMODELS.COM