



**Hocras**  
40 JAAR!

Voor  
**gerecht**



**Crème brûlée** van geitenkaas met eendenborstsalade



# Crème brûlée

van geitenkaas met eendenborstsalade

## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Mesclun:

80 gr babyleaf slamix zonder kruiden

### Dressing:

20 ml rode wijndressing (Kiooms)

### Gerookte eendenborst:

60 gr gerookte eendenfilet

### Garnering:

4 st kwarteleitjes

8 st eetbare bloemen

### Saba en pipetje:

20 ml tinello saba (Il Borgo)

4 st pipettes (Pidy)

### Geitenkaas crème brûlée:

250 gr kaaskruidels (De Jong)

210 ml ongezoete slagroom

75 gr scharrel eigeel

65 ml volle melk, langlekker

### Rietsuiker:

25 gr rietsuiker

## Mise en place & handelingen

Snij de eendenfilet in dunne plakken en maak de sla aan met de dressing.

Bak dan een spiegeleitje van het kwarteleitje en steek dit uit met een rond stekertje.

Vul vervolgens het pipetje met de saba.

Meng voor de crème brûlée alle ingrediënten in een keukenmachine en druk het mengsel door een fijnmazige zeef.

Doel de geitenkaascrème in ovenvaste schaalpjes en zet de schaalpjes ca. 20 minuten in de oven op 90 °C.

Haal de schaalpjes uit de oven en laat het een uur (of langer) afkoelen. Strooi dan de suiker erover en brand dit met een gasbrander tot een mooie karamel.

## Bordopmaak

Doel de sla met de gerookte eend in een schaalpje. Leg het spiegeleitje hierop en steek hier de bloemen en het pipetje tussen.

Plaats het schaalpje met de geitenkaas crème brûlée naast de salade en strooi er tot slot wat geitenkaaskruidels over en naast.

## Wijnadvies!

### Wiener Gemischter Satz

WEINGUT COBENZL

Wenen, Oostenrijk

fles 75 cl - 08.712.45

boomfruit, noten, rond, complex



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl

**Hocras**