



**Hocras**  
40 JAAR!

Voor  
**gerecht**



Torentje van couscous met rosbeef en een crème van ansjovis

# torentje van couscous

met rosbief en een crème van ansjovis

## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Couscous:

150 gr couscous, naturel  
50 gr groene courgette  
10 gr bosuitjes  
8 gr koriander  
4 gr bladpeterselie  
25 gr zongedroogde tomaatjes  
(Sud'n'Sol)  
35 gr geroosterde paprika (Royal)  
30 ml olijfolie pomace  
10 gr groentebouillon granulaat  
10 ml limoensap  
5 gr vadouvan (Verstegen)  
5 gr ras el hanout (Apollo)  
water

### Spitskool:

300 gr spitskool  
water, zout

### Rosbief:

180 gr gebraden rosbief

### Crème van ansjovis:

3 gr ansjovisfilets in olie  
45 ml olijfolie pomace  
15 gr scharrel eiwit  
15 ml Japanse rijstazijn  
1 ml limoensap  
25 ml water  
0,5 gr clear xantana gom (Sosa)  
zout naar smaak

### Sla:

1 krop frisee sla (alleen het geel/wit)

### Chorizokruim:

140 gr chorizo burgos

## Mise en place & handelingen

Een dag van tevoren: Snij de chorizo klein en droog dit ca. 24 uur in een oven op 60 °C. Verkrumel het dan tot kleine stukjes.

Breng het water met het bouillongranulaat aan de kook. Meng de couscous, vadouvan en ras el hanout door elkaar. Giet de bouillon erover en laat het ca. 15 minuten afgedekt staan. Giet ondertussen de tomaatjes af en snij/hak de paprika, courgette, bosui, koriander en peterselie. Maak dan de couscous los en meng hier de olijfolie en alle gesneden groenten en kruiden door. Voeg als laatste het limoensoep toe.

Snij de bladeren van de spitskool en verwijder de nerven. Blancheer ze kort in kokend water met wat zou en spoel ze dan koud.

Snij de rosbief in plakken op de gewenste dikte. Pluk de geel/witte bladeren van de frisee sla, was en droog ze.

Draai de ansjovis met het eiwit, water, azijn en limoensap glad in de keukenmachine en voeg dan al roerend de olijfolie in een dun straaltje toe. Bindt de crème met de xantana.

## Bordopmaak

Doe de couscous in twee ronde stekers. Dresseer één couscousrondje op het bord en bouw met de spitskoolbladeren, de frisee en de rosbief een speels torentje. Druk het tweede couscousrondje hier bovenop voorzichtig uit.

Strooi het chorizokruim rondom het torentje en spuit er dopjes ansjoviscrème rondom.



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**