



**Hocras**  
40 JAAR!

# Hoofd gerecht



Open ravioli met zeebaars, roodbaarsfilet en gele biet

# open ravioli

met zeebaars, roodbaars ilet en gele biet

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Raviolideeg:

400 gr pastella lasagne  
25 gr zout  
3 ltr water

### Vis:

200 gr zeebaars  
400 gr roodbaarsfilet

### Gestoomde gele biet:

200 gr gele biet  
water  
zout

### Zeekraal:

210 gr zeekraal  
water  
zout

### Olijfolie:

80 ml Arbequina olijfolie  
(Valderrama)

### Shiso:

8 takjes shiso purple  
(Koppert Cress)

## Mise en place & handelingen

Kook de lasagnavellen al dente in water met wat zout. Spoel ze vervolgens koud en snij ze of steek ze uit op de gewenste grootte.

Maak de vis schoon en portioneer ze in stukjes van 50 gram. Bak ze op de huid en bestrooi ze naar smaak met peper en zout.

Schil de biet, snij ze op het gewenste formaat en kook ze in water met zout tot ze beetbaar zijn.

Blancheer ook de zeekraal en spoel daarna koud.

## Bordopmaak

Leg de ravioli op het bord en bouw deze laagje voor laagje op met de vis, zeekraal, pasta en gele biet. Herhaal dit nogmaals en eindig met de pasta. Besprenkel het geheel met de olijfolie en garneer het geheel met de cress.

## Wijnadvies!

### Pinot Grigio

BOLLINI  
Trentino, Italië  
fles 75 cl  
08.818.30

delicaat, wit boom fruit, droog, elegant



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

**Hocras**