



Borrel gerecht

Mediterraan borrelplateau



Hocras
voor horeca en verbruik

Mediterraan borrelplateau

Benodigheden

(Borrelgerecht voor 4 personen)

260 gr verse zwarte tapenade
(Lisimo)
260 gr verse tapenade van
zontomaatjes (Lisimo)
260 ml verse basilicumpesto
(Lisimo)
260 gr zwarte taggiasche olijven
40 gr cornichons
400 gr rubata piemontes (brood-
stengels van Mario Fongo)
340 gr Serranoham
340 gr peperworst
300 gr salami
340 gr coppa di Parma
380 gr verse geitenkaas, naturel
300 gr cherry mozzarella
à 10 gram per stuk
20 gr rode tomberries
2 gr bieslook

Mise en place

Doe de tapenade en pesto in schaaltes en zet deze op een plank of plateau.

Laat ondertussen de olijven en cornichons uitlekken. Doe ze daarna in een klein schaalteje en plaats deze naast de tapenade.

Wikkel plakken Serranoham om de broodstengels en leg deze erbij.

Snij de peperworst en salami in plakken in de gewenste dikte en verdeel deze, plus de plakken coppa di Parma, rond de broodstengels.

Maak met twee lepels quenelles van de geitenkaas en dresseer ook deze op de plank.

Laat de mozzarellaballetjes uitlekken en snipper de bieslook. Meng hier de tomberries door en leg deze in een hoopje op de plank.

Garneer het plateau naar wens met wat plukjes cress.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Het plateau kan naar wens opgemaakt worden. Eventueel kan er een olijfolie of balsamico azijn in een (mini) flesje naast geserveerd worden.

Ook lekker bij dit mediterrane borrelplateau zijn lingues met zeezout, rozemarijn of Parmezaanse kaas van Mario Fongo.

Wijnadvies!

Crémant de Bourgogne

BERTRAND DE MONCENY

brut, Frankrijk

fles 75 cl - 08.923.74

Klassiek, wit fruit, amandel en

getoast brood, complex,

krachtige mousse



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras