



VEG. Hoofd  
gerecht



## Calzone met geitenkaas met gefrituurde spinazie en saba



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Calzone met geitenkaas

met gefrituurde spinazie en saba

## Benodigheden

(Vegetarisch hoofdgerecht  
voor 4 personen)

### Calzone:

4 st vegetarische calzone met  
geitenkaas à 200 gram (Hocras MEP)

### Garnering:

20 gr fijne spinazie (gewassen)  
20 gr pittenmix  
20 ml Il Borgo saba

## Mise en place

Leg de calzone met geitenkaas op bakpapier en  
bak deze in ca. 25 minuten af in de oven af op  
180°C.

Bruneer de pittenmix ca. 8 minuten in de oven op  
170°C.

Frituur de blaadjes spinazie ca. 1 minuut op 160°C.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Doe de saba in een spuitflesje en trek strepen over  
het bord. Dresseer hier de calzone op en strooi de  
pittenmix over het bord.

Garneer de calzone met de spinazieblaadjes.

## Wijnadvies!

### Grüner Veltliner

WEINGUT COBENZL  
Wenen, Oostenrijk  
fles 75 cl - 08.712.29

Frisse geuren van grapefruit,  
wit fruit en pepertje, frivool en  
licht bloemig met levendige zuren



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

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

**Hocras**