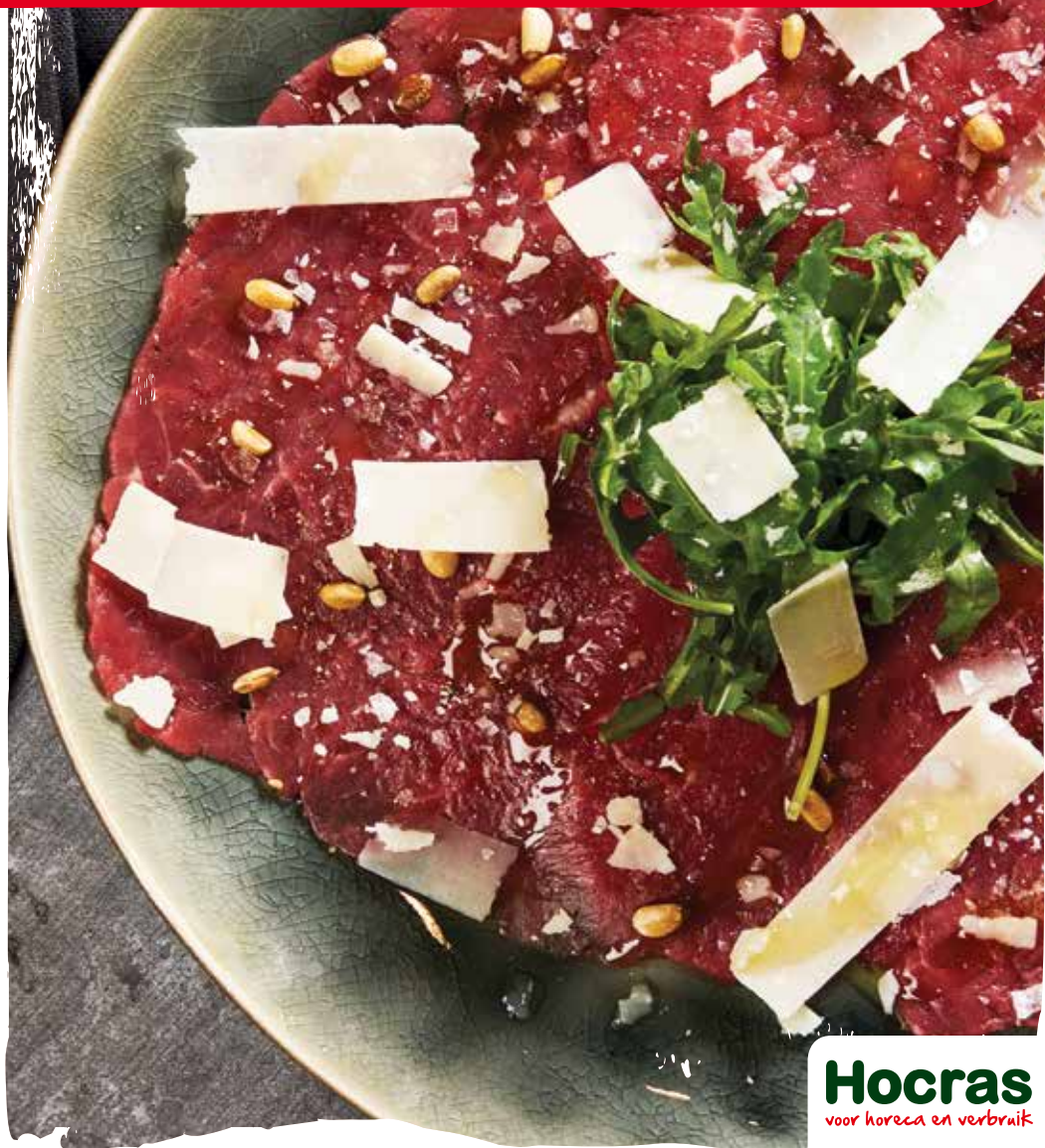




Voor
gerecht

Carpaccio classico



Hocras
voor horeca en verbruik

Carpaccio classico

Benodigdheden

(voorgerecht voor 4 personen)

Carpaccio:

400 gr Hollandse ossenhaas,
heel, met vlies, 3500-
4000 gram

Garnering:

120 gr Parmigiano reggiano,
24-25 maanden
20 gr pijnboompitten
33 gr rucola

Dressing:

40 ml olijfolie 'Il signore di Toscane'
IGP (Primoli) olio extra
vergine di oliva

Overig:

1 st citroen
4 gr verse knoflook

Mise en place & handelingen

Maak de ossenhaas schoon en snij er een dunne plak af. Leg de plak tussen slagersfolie en sla het vlees met een vleeshamertje plat.

Rooster de pijnboompitten ca. 8 minuten in de oven op 170°C en laat ze afkoelen.

Schaaf vervolgens de kaas in dunne reepjes en was en droog de rucola.

Snij de citroen en de knoflook doormidden en wrijf hier het bord mee in.

Bordopmaak

Dresseer de platgeklopte ossenhaas op het bord en bestrooi met de pijnboompitten. Leg een hoopje rucola in het midden en verdeel hier de kaasflinters over. Strooi er naar wens wat peper en zout over en besprenkel als laatste met wat olijfolie.

Wijnadvies!

Chardonnay

BOLLINI
Trentino, Italië
fles 75 cl
08.818.22
fris, intens, krachtig, tropische tonen



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

Hocras