



Amuse

Carpaccio-rolmops met romige spitskool



Hocras
voor horeca en verbruik

Carpaccio-rolmops

met romige spitskools

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Carpaccio:

4 st gemarineerde carpaccio
à 80 gram

Romige spitskool:

95 gr gesneden spitskool
10 gr flespompoeu in blokjes
8 ml ongezoete slagroom
5 gr golden bleached rozijnen
0,2 gr xantana gom (Sosa)
peper en zout naar smaak

Kaasschuim:

30 gr geraspte Grana Padano
6 ml eigeel
15 ml kookroom
15 ml volle melk

Sla:

20 gr gewassen mesclun

Pesto:

20 gr basilicum pesto

Mise en place

Laat de carpaccio ontdooien (let op dat de randen niet uitdrogen).

Zet de spitskool even aan, voeg de slagroom toe en laat dit zachtjes inkoken.

Als het bijna gaar is de blokjes pompoeu en de rozijnen toevoegen. Bindt de kool af met de xantana, voeg naar smaak peper en zout toe en laat het afkoelen.

Doe de melk, kookroom en geraspte kaas in een keukenmachine en draai dit glad. Voeg vervolgens het eigeel toe en doe het mengsel in een kikker met 2 gaspatronen.

Schep wat romige spitskool op de carpaccio en rol dit strak op. Snij er carpaccio-rolmops op de gewenste grootte.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de carpaccio-rolmops op een bordje en spuit er wat kaasschuim naast.

Schep wat pesto op het rolletje en steek er wat mesclun naast.

Wijnadvies!

Crémant de Bourgogne

BERTRAND DE MONCENY

brut, Frankrijk

fles 75 cl - 08.923.74

Klassiek, wit fruit, amandel en

getoast brood, complex, en

krachtige mousse



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras