

**H** Voor  
gerecht



**CARPACCIO VAN LAMSROLLADE**  
met gegrilde asperges en kruiden crème

**H**  
Hocras

# CARPACCIO VAN LAMSROLLADE

met gegrilde asperges en kruiden crème



## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Lamsrollade:

200 gr Hocras Keuken  
gegaarde lamsrollade

### Kruiden crème:

5 gr tijm  
8 gr bieslook  
8 gr kervel  
8 gr peterselie  
25 ml Montebourg crème fraîche  
115 gr VHC naturel roomkaas  
1 gr Maldon zeezout flakes  
witte peper naar smaak

### Gegrilde asperges:

4 st witte asperges  
water en zout

### Sla:

8 gr frisee sla  
8 gr rucola sla

### Cress:

1/4 bakje shiso sakura cress

### Dressing:

40 ml Hellmann's  
honing-masterddressing

### Benodigheden:

snij- en keukenmachine

## Mise en place

In geval van een hele rollade: snij de rollade op de snijmachine in plakken (niet te dun).

Pluk de kruiden en draai deze fijn in de keukenmachine. Voeg roomkaas en crème fraîche toe en naar smaak zout en peper. Doe de kruiden crème vervolgens in een spuitflesje.

Blancheer de asperges in water met wat zout, laat ze uitlekken en gril ze kort.

Was, droog en pluk de sla.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de rollade als 3 luchtige hoopjes op het bord. Maak de rucola en frisee sla aan met de dressing en leg deze op de rolladehoopjes.

Snij de asperges in stukjes van 2-3 cm en plaats deze op een rijtje rechtop op het bord, spuit hier dopjes kruiden crème tussen en garneer met de cress.

Nappeer tot slot de dressing over het bord.

## Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten  
adviseren u graag voor  
een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.