



# Amuse

## Chorizokroketje met mosterdcrème



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Chorizokroketje

met mosterdcrème

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Kroketje:

4 st mini kroketjes met chorizo  
à 30 gram (Cas Spijkers)

### Mosterdcrème:

32 gr Savora mosterd  
8 ml crème fraîche

### Gefrituurde peterselie:

12 gr peterselie

## Mise en place

Ontdooi het kroketje en frituur dit ca. 4 minuten (180 °C).

Meng de mosterd met de crème fraîche.

Was en droog de peterselie, top deze en frituur het kort op 160 °C.

Laat goed uitlekken op keukenpapier.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep wat mosterdcrème op een bordje of schaalje en leg hier het kroketje op.

Verdeel de gefrituurde peterselie rond het kroketje.

## 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**