

H Voor
gerecht



CIABATTA

met gerookte rib-eye



CIABATTA

met gerookte rib-eye



Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Brood:

1½ st Evi ciabatta donker
à 400 gram

Aspergetips:

300 gr witte aspergetips
water en zout

Rib-eye:

160 gr d'Olde Lantschap
gerookte rib-eye

Pesto:

40 gr Lisimo basilicumpesto

Sla:

40 gr mizuna

Garnering:

20 ml Il Borgo condiment
— orange label
12 gr pijnboompitten

Benodigheden:

combi-oven, snijmachine

Mise en place

Bak het brood in ongeveer 5 à 6 minuten af in de oven op 170°C (60% droge lucht, 40% vocht).

Blancheer de aspergetips in water met wat zout.

Snij de rib-eye op de snijmachine in dunne plakken.

Bruneer de pijnboompitten ongeveer 8 minuten in de oven op 180°C.

Was en droog de sla.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij het brood 2x door zodat er drie stukken brood zijn en bestrijk de zijdes met pesto.

Dresseer hier de rib-eye op en daarop de aspergetips en de mizuna.

Strooi hier de pijnboompitjes over en sprenkel tot slot de balsamico er over.

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.