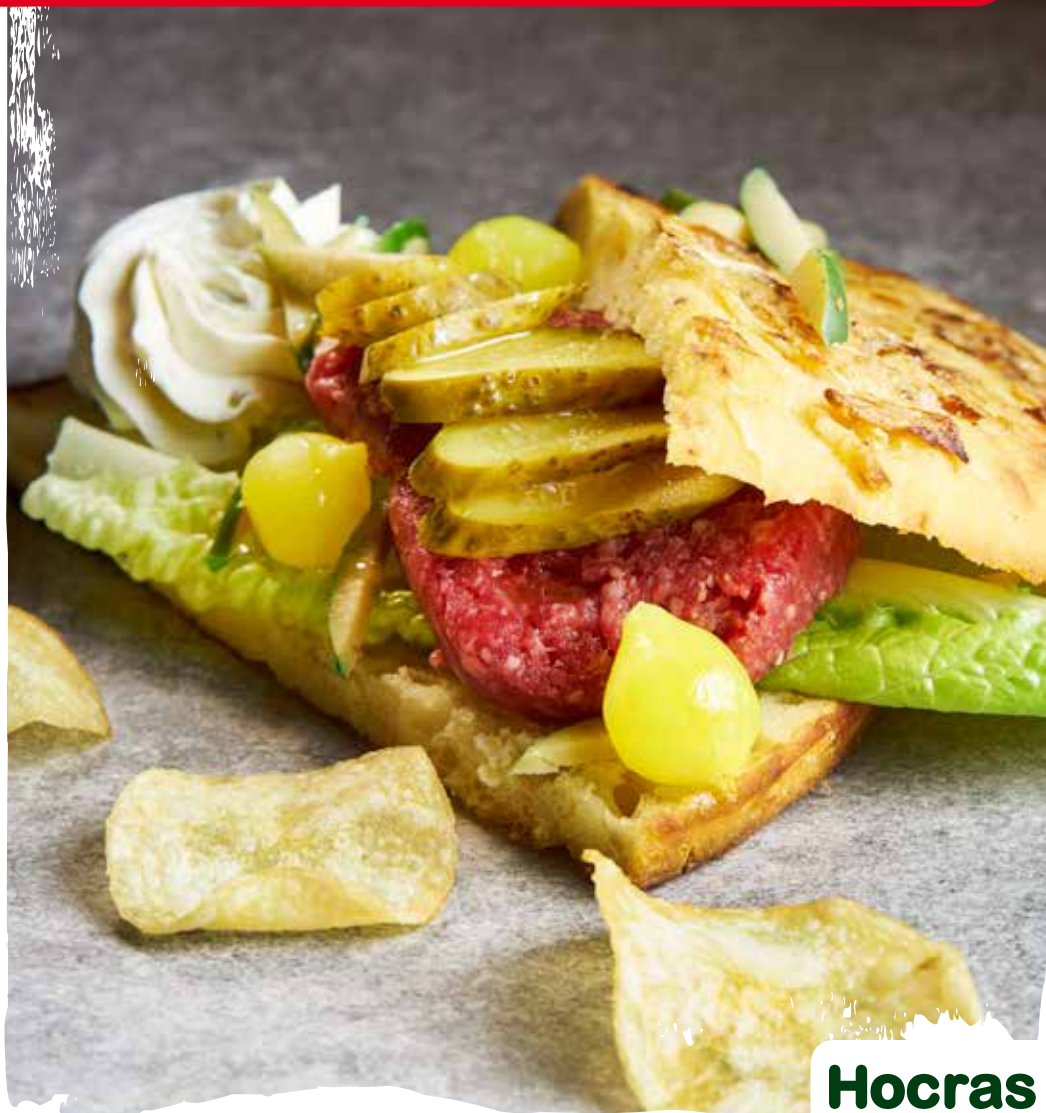




# Lunch gerecht

## Focaccia

met ossenworst en roomkaas



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Focaccia

met ossenworst, roomkaas en Amsterdams zuur

## Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

### Focaccia:

2 st focaccia met ui & oregano  
à 250 gram

### Roomkaas:

120 gr roomkaas met bieslook

### Ossenworst:

400 gr Amsterdamse ossenworst

### Sla:

1/4 st romano sla

### Garnering:

60 gr Bella di Cerignola olijven

80 gr augurken

80 gr Amsterdamse uien

60 gr handcooked chips  
met zeezout

## Mise en place

### Benodigde apparatuur: oven

Bak de focaccia ca. 9 minuten af in de oven op een temperatuur van 180°C. Laat het goed afkoelen.

Was en droog de sla en snij de olijven en augurken in plakjes.

Snij de ossenworst in dikke plakken.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de focaccia doormidden en leg hier vervolgens een blad sla en de ossenworst op.

Verdeel hier de plakjes olijf en augurk over. Smit er een toef roomkaas naast en garneer met de Amsterdamse uien en de chips.

## Drankadvies!

Onze Hocras specialisten  
adviseren u graag voor  
een passende drank.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38  
Bussum

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



**Hocras**