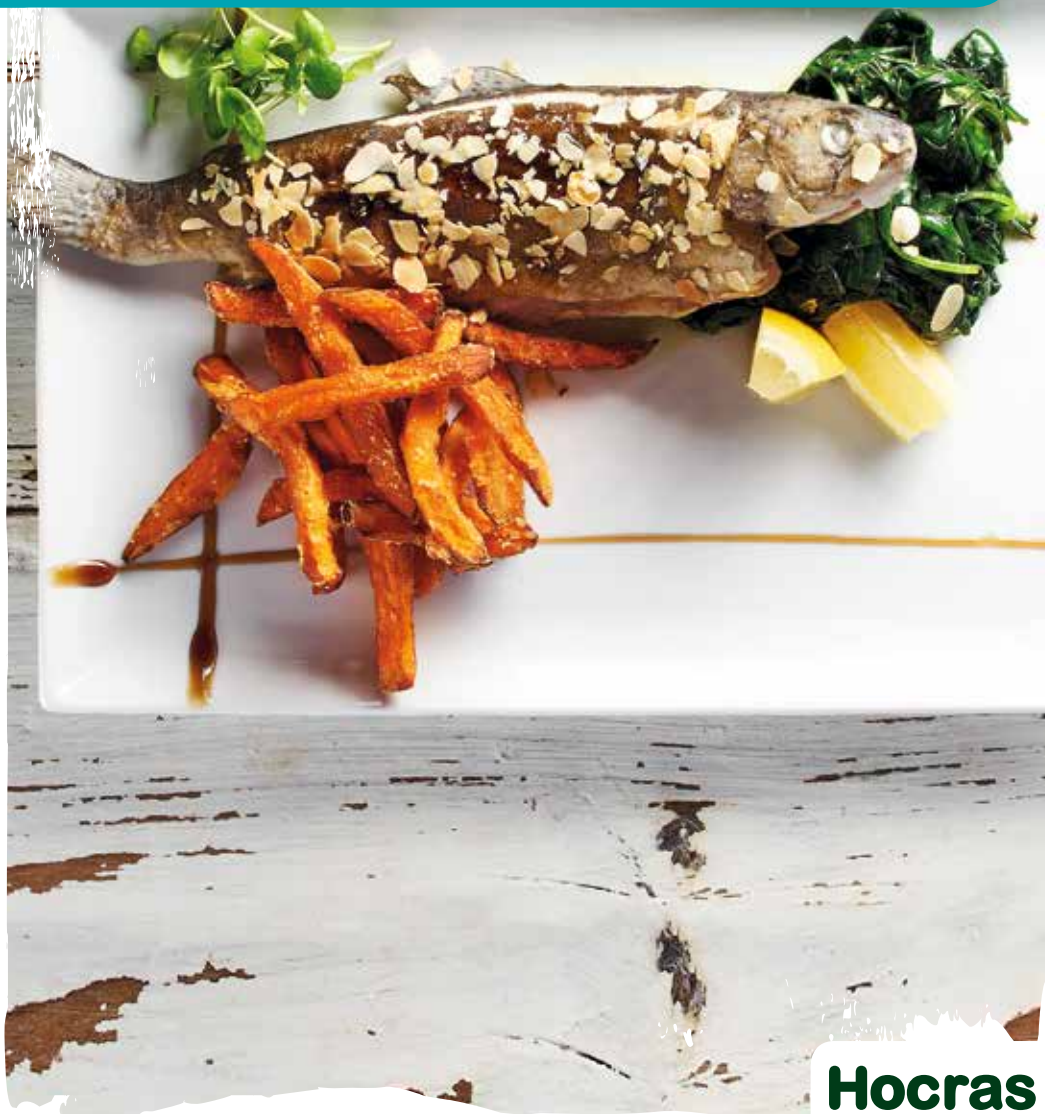




Hoofd gerecht

Gebakken forel

met fijne spinazie en zoete aardappelfrietjes



Gebakken forel

met fijne spinazie en zoete aardappelfrietjes

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

4 st verse forel
300 gr fijne spinazie
600 gr zoete aardappel frietjes
40 gr amandelschaafsel
20 ml balsamico glaze
half bakje Sakura cress
halve citroen
zout en peper naar smaak

Mise en place

Rooster het amandelschaafsel ongeveer 8 minuten in een oven op 180°C. Wok de spinazie en breng het op smaak met zout en peper en laat het uitlekken.

Snij 8 citroenpartjes uit 1 citroen. Spoel en dep de forel droog. Bestrooi de forel met zout en peper en bak de vis rondom goudbruin in roomboter en olijfolie.

Bak de bataatfrietjes goudbruin in de frituur op 180°C en zout ze daarna.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Maak alle ingrediënten aan met de kruidendressing (behalve de kippendijen) en leg alles speels en luchtig op een bord. Steek de stukjes kippendijen er speels tussen en garneer het geheel met de cress.

Bianco

TRIADE
Fles 75 cl
08.815.59

Tropisch fruit, vanille
mooi balans in fruit en zuren



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras