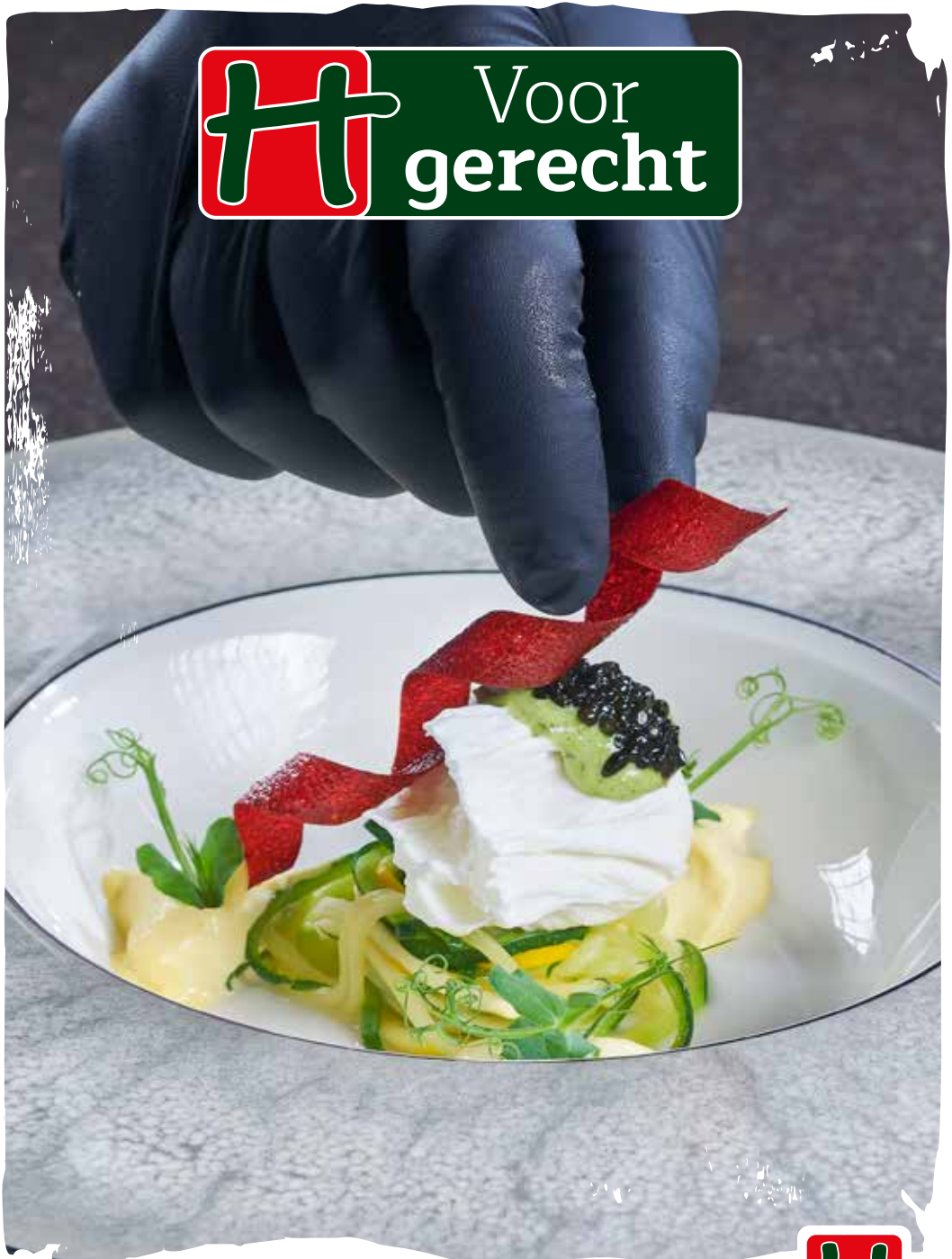


H Voor
gerecht



GEPOCHEERD EI

met groentespaghetti en Hollandaisesaus



GEPOCHEERD EI

met groentespaghetti en Hollandaisesaus



Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Gepocheerd ei:

4 st eieren
3 ltr water
1 ltr azijn

Dragonmayonaise:

55 gr Hellmann's real mayonaise
40 gr Maille groene mosterd
10 gr dragon

Saus:

200 ml Hocras Keuken
Hollandaise saus

Courgettespaghetti:

600 gr groene courgettes
600 gr gele courgettes
water en zout

Vegetable sheets:

1/2 vel R&D Food Revolution
vegetable sheets

Cress:

1/4 bakje affilla cress

Kaviaar:

8 gr Baeri kaviaar

Benodigheden:

keukenmachine, sifon,
spiromat en friteuse

Mise en place

Breng water met blanke azijn in een hoge pan aan de kook, vuur er af en het hele ei (zonder schil) er in laten zakken en ongeveer na 4 à 5 minuten koud spoelen. Pluk de dragon en hak deze fijn in een keukenmachine. Voeg dan de mayonaise en groene mosterd toe en meng het tot een romige mayonaise. Doe de Hollandaisesaus in een sifon met 2 gaspatronen erop.

Was de courgettes en verwijder de boven- en onderkant. Zet de groente vast op een spiromat (diverse snijtechnieken) en draai er spaghettireepjes van. Blancheer ze vervolgens in water met wat zout.

Knip de vegetable sheets in stroken, frituur ze 8 seconden en draai ze direct om een rond buisje of aanzetstaal en laat afkoelen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Monteer de courgettespaghetti af met roomboter en smaak af met zout en peper. Draai de spaghetti op een hoopje en dresseer dit in het midden van het bord. Leg hier het gepocheerde ei op en strooi wat zout en peper over het ei. Spuit hier wat dragonmayonaise op en schep daarop wat kaviaar.

Spuut drie dopjes Hollandaisesaus rondom het gepocheerde ei en garneer en steek hier de cress in. Leg tot slot de krokante vegetable sheet over het gepocheerde ei.

Pinot blanc cuvée des asperges

KOENING

Alsace, Frankrijk

fles 75 cl

08.725.08

Geur: Rijp steenfruit

Smaak: Zachte ronde smaak

Wijnadvies!



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.