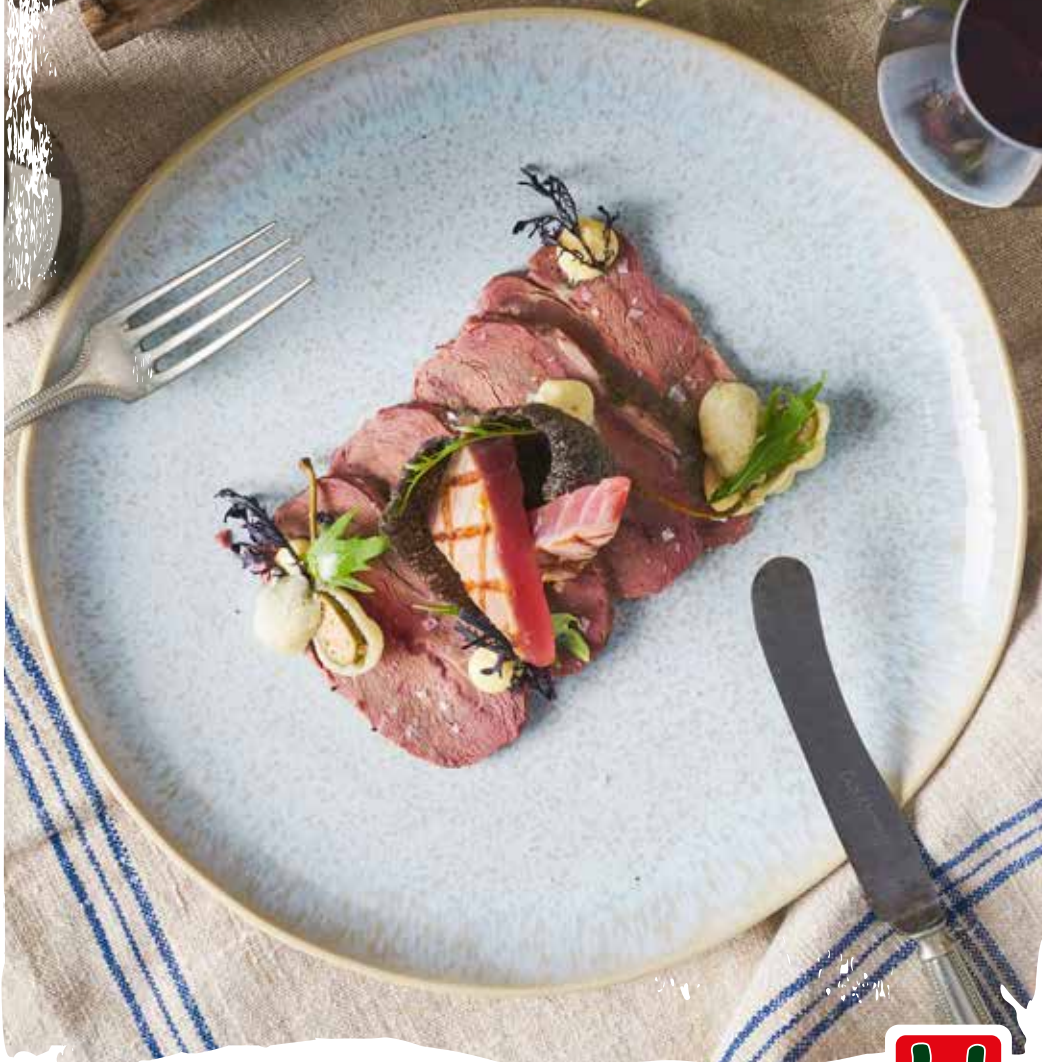


H Voor
gerecht



KALFSSUCADE À LA VITELLO TONATO

met gegrilde tonijn

H
Hocras

KALFSSUCADE À LA VITELLO TONATO

met gegrilde tonijn



Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Gegrilde tonijn:

120 gr tonijnfilet

Kalfssucade:

320 gr Hocras Keuken
kalfssucade

Sla:

20 gr groene mizuna
20 gr rode mizuna

Gefrituurde kapperappeltjes:

40 gr Delicious kapperappeltjes
240 gr Yama tempurako
(battermix)
160 ml Levico water frizzante

Inktviskroepoek:

4 st didess sepia kroepoek

Tonijnmayonaise:

60 ml Jean Baton
tonijnmayonaise

Benodigheden:

grilpan, snijmachine en friteuse

Mise en place

Snij een mootje tonijn af en grill er een rastermotief in.

Snij de kalfssucade op de snijmachine of met een scherp mes in plakken op de gewenste dikte.

Was en droog de sla.

Laat de kapperappeltjes uitlekken. Klop het tempurabeslag glad en haal de kappertjes door het beslag.

Frituur ze kort op 180°C en laat uitlekken.

Frituur ook de inktviskroepoek op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de getrancheerde kalfssucade dakpansgewijs op het bord en leg hier de kroepoek op.

Snij de gegrilde tonijn schuin doormidden en dresseer deze punten tegen elkaar aan op de kroepoek. Spuit wat dopjes tonijnmayonaise op de sucade.

Snij de gefrituurde kapperappeltjes half door en verdeel deze over de sucade.

Garneer de vitello met de slasoorten en strooi er eventueel nog wat grof zeezout over.

Chianti Superiore

POGGIO AL CASONE

Toscane, Italië

fles 75 cl

08.804.94

Geur: Rood fruit en kruidig

Smaak: Kruidigheid met elegante zuren

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.