



Hocras
40 JAAR!

Lunch gerecht



Oeuf Florentine

Oeuf florentine

Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

Gepocheerd ei:

4 st biologische eieren
500 ml blanke tafellazijn
4 gr zeezoutflakes
water

Gewokte spinazie:

270 gr gewassen spinazie
10 gr gesnipperde ui
10 ml olijfolie pomace
1 gr knoflookpulp (Quinta's)
peper en zout naar smaak

Saus:

160 ml Hollandaisesaus
(Knorr Garde d'Or)

Zalm:

200 gr gerookte Noorse zalm

Garnering:

4 st eetbare bloemen

Mise en place & handelingen

Zet de uien en knoflook aan in een wok met wat olijfolie en roerbak hier de spinazie door. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Verwarm de Hollandaisesaus en doe deze in een kiddle met twee gaspatronen.

Breng water met zout en azijn aan de kook, zet het vuur uit en pocheer hier 4 à 5 minuten het ei in.

Bordopmaak

Dresseer de gewokte spinazie in het midden van het bord en leg de getrancheerde zalm hier speels naast. Spuit nopjes Hollandaisesaus naast de zalm. Leg dan het gepocheerde ei hier bovenop en strooi er naar smaak wat peper en zout over. Garneer het geheel met een eetbare bloem.

Wijnadvies!

Mâcon-Azé

DOMAINE DU CLOS

DE FOURCHIS

Mâcon, Frankrijk

fles 75 cl

08.145.68

wit boomfruit, perzik, elegant, rond



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras