



Amuse

Mini pasteitje

met paddenstoelen- en eendenragout



Hocras
voor horeca en verbruik

Mini pasteitje

met paddenstoelen- en eendenragout

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Mini pasteitjes:

8 st mini-pasteibakjes (Jos Poell)

Paddenstoelenragout:

20 ml witte tafelwijn

100 ml kookroom

160 gr paddenstoelenmix

15 gr uiensnippers

1 gr verse knoflook

2 gr gesnipperde bieslook

peper en zout naar smaak

Eendenragout:

80 gr eendenrillette, 100%

5 gr gepelde pistachenoten

120 ml kookroom

2 gr clear xantana gom (Sosa)

Garnering:

4 takjes shiso purple leaves

4 takjes daikon cress tops

Mise en place & handelingen

Snij de paddenstoelen en bak deze met de uien en knoflook aan. Blus af met de droge witte wijn en laat kort inkoken. Voeg de kookroom toe en kook zachtjes op. Tot slot de gesnipperde bieslook en naar smaak peper en zout toevoegen.

Kook de kookroom zachtjes op. Smelt de eendenrillette en meng dit door de kookroom. Naar smaak peper en zout toevoegen en afbinden met de xantana.

Rooster de pistachenootjes ca. 8 minuten in de oven (170 °C), hak ze fijn en meng ze door de ragout

Zet de pasteibakjes op vetvrij papier in de oven en bak ze in ca. 3 minuten af op 180 °C.

Bordopmaak

Vul de pasteibakjes met de ragouts en dresseer ze op een bord of etagère. Garneer met de beide cressen.

Thee-advies!

Thee

TWININGS
darjeeling
doos 25 zakjes
20.205.77



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras