



# Amuse

## Portabella carpaccio

met groene asperges in tempura



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Portabella carpaccio

met groene asperges in tempura

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Carpaccio van portabella:

60 gr portabella

2 ml arbequina olijfolie

1 gr zeezoutflakes

### Asperges:

20 gr groene asperges

### Aspergebeslag:

13 gr tempura battermix

1 ml pure, witte sesamolie  
(Chee Seng)

1 gr gepeld sesamzaad

1 gr hele zwarte peper

1 gr curry powder

2 gr verse groene basilicum

15 ml water

0,5 gr zout

### Garnering:

12 gr zongedroogde tomaatjes

4 ml Il Borgo tinelle saba

boter, olie, peper en zout

## Mise en place

Snij de portabella in plakken van ca. 1 cm, bak ze op laag vuur in de olie en laat ze afkoelen.

Snij ca. 2 cm (het hout) van de asperges.

Doe voor het beslag alle ingrediënten in een keukenmachine en meng dit tot een klontvrij beslag. Pak de asperges bij het kroontje en haal deze door het beslag. Frituur ze ca. 1 minuut in de olie en laat op keukenpapier uitlekken.

Snij de tomaatjes in de gewenste grootte.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de plakken portabella op het bord en strooi er wat zoutflakes over.

Snij de asperges in tweeën en leg deze op de portabella. Nappeer de balsamico over het bord en garneer het geheel met een tomaatje.

## Wijnadvies!



### Touraine Sauvignon

DOMAINE ROC

DE CHÂTEAUVIEUX

Loire, Frankrijk

fles 75 cl - 08.506.11

citrus, milde zuren, rijp fruit



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

**Hocras**