



Voor
gerecht

Stapelaar met gerookte zalm
en kruidensla



Hocras
voor horeca en verbruik

Stapelaar met gerookte zalm en kruidensla

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Zalm:

200 gr gerookte zalm

Aardappel:

100 gr vuile bonken

Zalmsalade:

200 gr zalmsalade

Kruidensla:

30 gr mesclun

7 gr rucola

6 gr mizuna

6 gr babyleaf red chard

4 gr verse peterselie

4 gr verse kervel

4 gr verse dille

4 gr verse bieslook

Mayonaise:

40 ml limoen-koriandermayonaise

Dressing:

20 ml culinaire mosterddressing

(Kiooms)

Mise en place

Was en borstel de bonken goed en snij hier op een snijmachine of mandoline dunne plakken van. Frituur ze op 160° C tot ze goudbruin zijn.

Was en pluk de sla en kruiden en droog ze. Meng ze allemaal door elkaar en maak ze aan met de dressing.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Bouw om en om een 'lasagne' met de gerookte zalm, aardappelchips, zalmsalade en kruidensla. Spuit er ter garnering een toef limoen-koriandermayonaise naast.

Wijnadvies!

Dry Riesling

LOUIS

Rheinhessen, Duitsland

fles 75 cl - 08.707.50

Expressief geuren van witte perzik en peer, droog, levendige zuren, mineralen



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras