



Lunch
gerecht

Stapelaar van tunnbröd met mozzarella en Serranoham



Hocras
voor horeca en verbruik

Stapelaar van tunnbröd

met mozzarella en serranohams

Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

4 st Zweeds tunnbröd à 37 gram

2 st buffelmozzarella à 125 gram

120 gr Serranoham

1 bl lollo verte extra

2 plukjes affilla cress tops

40 gr balsamico glaze

60 gr tapenade tricolore

Mise en place

Snij het tunnbröd in drie gelijke plakken en frituur deze in ca. 1 minuut goudkleurig op 170°C.

Snij de mozzarellabol in vieren en snij een plak van de Serranoham.

Was, droog en pluk de sla.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer een plak tunnbröd op een bord of plank en leg hier wat sla op. Leg er een plak tunnbröd op met daarop wat ham en een kwart van de mozzarellabol.

Leg hier de laatste plak tunnbröd op en verdeel vervolgens de rest van de ham, de andere kwart van de mozzarella op het brood.

Garneer de stapelaar met de cress.

Schep er tot slot wat tapenade naast en spuit er wat balsamico glaze naast en/of over.

Wijnadvies!

Verdejo

SIMUÉ

Rueda, Spanje

fles 75 cl - 08.818.98

Stoer en fris, kruidig met tropisch fruit
levendige zuren met brede smaken



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras