



Hocras
40 JAAR!

Voor
gerecht



Stapelaar van zalm

Stapelaar van zalm

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Zalm:

200 gr gerookte zalm

Aardappel:

100 gr vuile bonken

Zalmsalade:

200 gr zalmsalade

Kruidensla:

30 gr babyleaf slamix zonder kruiden

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 & handelingen

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 de kruiden en dep ze droog. Meng ze allemaal door elkaar en maak het geheel aan met de dressing.

Bordopmaak

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



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

Hocras