

H Voor
gerecht



ZEEKRAALBROODJE

met visburger en wakame-komkommersalade



ZEEKRAALBROODJE

met visburger en wakame-komkommersalade



Benodigdheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Visburger:

4 st visburgers met prei
à 100 gram

Broodje:

4 st Chaupain zeekraalbollen
à 100 gram

Tapenade:

100 gr Lisimo biologische
zeewier tapenade

Wakame/komkommersalade:

170 gr Epic wakame
(zeewiersalade)
40 gr komkommer
80 ml Apollo dille-
mosterddressing

Garnering:

120 ml Jean-Baton
tonijnmayonaise
4 gr bieslook
1/4 bakje limoen cress
8 gr Apollo citroenpeper

Benodigdheden:

friteuse en combi-stoomoven

Mise en place

Ontdooi de visburgers, broodjes en de wakame.

Bak de visburgers goudbruin in de friteuse op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bak de broodjes ongeveer 3 minuten af in de oven op 180°C, laat ze afkoelen en snij ze doormidden.

Was de komkommer en snij deze in dunne julienne. Meng hier de wakame door en maak de salade aan met de dressing.

Snipper de bieslook.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Smeer beide zijden van de zeekraalbol in met de tapenade.

Schep de wakamesalade op het onderste deel en leg hier de visburger op.

Spuit wat tonijnmayonaise op de burger en strooi hier wat bieslook over.

Garneer het broodje met de cress en strooi tot slot wat peperkorrels rondom het broodje.

Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.