

# **H** Lunch gerecht

Waldkorn met filet Américain,  
kwarteleitje en sesamdressing



# Waldkorn met filet américain

## kwarteleitje en sesamdressing

### Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

#### Brood:

4 st walkorn reuzenbol à 128 gram

#### Beleg:

320 gr filet Américain naturel

160 gr roomkaas met bieslook

80 gr rucola slamix

20 ml roasted sesame dressing

(Kewpie)

20 gr rode ui

#### Garnering:

4 st kwarteleitjes

### Mise en place

**Benodigde apparatuur:** oven en spuitzak.

Bak het broodje in ca. 9 minuten af in de oven op 180°C en laat afkoelen.

Maak de rode ui schoon en snij deze in dunne, halve ringen.

Doe de filet Américain in een spuitzak met een kartelspuitmondje.

Maak de sla aan met de sesamdressing.

Breng water aan de kook, kook de kwarteleitjes 3 minuten en spoel ze dan koud.

### Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij het brood doormidden en verdeel hier de aangemaakte rucola over.

Spuit hier vervolgens de filet Américain op.

Spuit er een toef roomkaas naast en garneer het broodje met de uienringen en het doorgesneden kwarteleitje.

### Wijnadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



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

**Hocras**