

# Spaans broodje

met manchego en lomo iberico



Wijnadvies:

Vraag de specialisten van Hocras voor een passend wijnadvies bij dit lunchgerecht.

## Spaans broodje met manchego, lomo iberico, aioli en Cantaloupe meloen

- 1 st pave wit à 600 gram
- 25 ml aioli
- 160 gr lomo iberico bellota
- 260 gr Cantaloupe meloen
- 2 st eieren
- 120 ml mosterddressing
- 60 gr rucola
- 4 st bamboe prikkers

### Benodigdheden

voor 4 personen



14.454 - F.13-2015 | Gebaseerd op peildatum 25-6-2015. Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.

## Mise en place & handelingen

**Benodigdheden:** hete luchtoven

### Mise en place:

Bak het brood ca. 8 minuten in een oven op 180 °C en laat afkoelen.

Snij plakken van de kaas en de ham. Kook de eieren ongeveer 6 minuten kokend water en spoel koud.

Maak de meloen schoon en maak bolletjes met de pom parisiene boor.

Was en droog de rucola en maak aan met de mosterddressing.

Snij het brood in plakken op de gewenste dikte.

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Smeer de sneetjes brood in met aioli en leg hier om en om de kaas, ham en rucola op. Snij de eieren in partjes en verdeel deze over de sneetjes.

Snij tot slot het brood diagonaal door en zet vast met een bamboe prikker. Garneer met de bolletjes meloen.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum  
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)