

Buchette

met Franse kaas en appel



Buchette blé noir

De buchette is een zeer donker en rijk stokbrood van tarwe, rogge en malt dat is verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad. De frisheid van appel en radijs en de Normandische kaas Pont l'Évêque combineren uitstekend met dit smaakvolle brood.



Wijnadvies:

Sauvignon Blanc
DOMAINE DU TARIQUET
Côtes de Gascogne, Frankrijk
08.097.25

Geur/smaak:
knisperend, grapefruit,
perzik

Lunchgerecht

Hocras

Buchette blé noir met Franse kaas, frisee sla, appel en vijgenjam

- 170 gr buchette blé noir (1/2)
- 400 gr Pont l'Eveque aoc
- 100 gr vijgenjam
- 120 gr Granny Smith
- 80 gr pecannoten
- 4 plakjes daikon cress
- 1 krop frisee sla (ca. 800 gram)
- 200 gr radijs
- 4 st bamboe prikkers (12 cm)

Benodigdheden

voor 4 personen

15.579 - F.16-2015 | Gebaseerd op peildatum 31-7-2015. Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.

Mise en place & handelingen

Benodigdheden:

hete luchtoven

Mise en place:

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

Bruneer de pecannoten in de oven op een temperatuur van 170 °C (ca. 7 minuten).

Was en droog de sla. Gebruik alleen het wit in het midden van de krop.

Snij de kaas in plakken op de gewenste dikte.

Was de radijsjes en de appel.

Bordopmaak:

Smeer het brood in met de vijgenjam en leg hier de sla en vervolgens de kaas op. Snij dan de appel en radijs in plakjes en leg deze dakpansgewijs op de kaas. Garneer dit met de pecannoten en cress. Schep hier eventueel nog wat drupjes vijgenjam over.

Steek er tot slot een prikker door.

Tip: steek ter versiering een open gesneden pepertje op de prikker.



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