

Zuppa pavese

met gegratineerd brood



Wijnadvies:

Fiano
MASSERIA BIANCA
Puglia, Italië
08.790.83

Geur / smaak:
rijp, exotisch fruit / wit fruit,
vol, amandelbittertje

Zuppa pavese met eidooier en gratineerd brood

10 gr kippenbouillon granulaat
555 ml water
220 gr grof volkorenbrood
4 st eieren
150 gr Parmigiano Reggiano,
24-25 maanden
3 gr peterselie
1 gr oregano
peper en zout naar smaak

Benodigheden voor 4 personen

15.580 - F.17-2015 | Gebaseerd op peildatum 12-8-2015. Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Breng het water aan de kook, voeg de kippenbouillon toe en breng op smaak.

Steek een rondje uit een snee brood, strooi er wat geraspte Parmigiano Reggiano op en rooster dit even in de oven.

Snij de kruiden fijn.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Leg de snee brood in een diep bord en strooi de kruiden over het bord.

Doe hier voorzichtig een eidooier bij (let op dat deze heel blijft!).

Schenk de kokende bouillon in het bord, zodat het eigeel stolt.



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