



**Hocras**  
40 JAAR!

Voor  
**gerecht**



Rolmops van carpaccio met schuim van blauwaderkaas

# Rolmops

van carpaccio met schuim van blauwaderkaas

## Benodigdheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Carpaccio:

4 st gemarineerde rundercarpaccio  
à 80 gram

### Romige spitskool:

370 gr gesneden spitskool  
45 gr flespompoe in brunoise, 5 mm  
20 gr golden bleached rozijnen  
40 ml ongezoete slagroom  
0,5 gr xantana gom (Sosa)  
peper en zout naar smaak

### Sla:

40 gr babyleaf slamix zonder kruiden  
40 gr frisee extra

### Pesto:

80 gr basilicumpesto

### Blauwaderkaascrème:

12 gr cheese spread blue (Eru)  
13 ml qimiq whip (zachte room)  
10 ml ongezoete slagroom  
0,5 gr xantana gom (Sosa)

### Dressing:

12 ml Franse vinaigrette (Apollo)

### Sesamzaad:

4 gr zwart sesamzaad

## Mise en place & handelingen

Ondooi de carpaccio (let op dat de randen niet uitdrogen).

Smoor de spitskool en de pompoe in de pan. Voeg dan de slagroom toe en naar smaak peper en zout. Meng vervolgens de rozijnen toe en bind het licht af met de xantana.

Snij het wit van de frisee eruit, was dan de sla en droog deze. Meng de frisee met de babyleaf en breng op smaak met de vinaigrette.

Kook de qimiq whip met de slagroom zachtjes op. Meng hier de cheese spread en naar smaak peper en zout door.

Druk het door een fijnmazige zeef en bind het met xantana. Doe de kaascrème in een kidde met twee gaspatronen.

## Bordopmaak

Verdeel de romige spitskool op de carpaccio, rol het op en snij het rolletje in drie stukken.

Dresseer dit speels op het bord en leg hier de slamix tussen. Spuit de kaascrème in een tipje en strooi er wat sesamzaad over. Plaats het tipje naast de carpacciorolletjes. Trek hier tot slot een sierlijke pestostreep naast.

**Tip:** Verwarm voor gebruik de kidde in heet water.

## Wijnadvies!

### Frappato

CANTARO

Sicilië, Italië

fles 75 cl - 08.814.76

frisse geur van rijp rood fruit, vefrissend



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl

**Hocras**