



Borrel
plank



BORRELPLANK VIS



Hocras
voor koreaan en verbruik



Benodigheden

(Borrelplank voor 4 personen)

300 gr krabsalade
8 st Torpedo wasabi garnalen
200 gr gerookte zalm
175 gr gerookte forelfilet
300 gr tonijnsalade
200 gr citroen
1 st stokbrood
75 gr sriracha mayonaise
60 gr mierikswortel
1 gr bieslook
50 gr Sakura cress
25 gr Surimi crab
10 gr limoen zeste

Mise en place

Bak het stokbrood in ongeveer 9 minuten af op 180°C en laat het afkoelen. Snij het brood vervolgens in plakken en leg het in een broodmandje. Schep de tonijn en de krabsalade in leuke schaalpjes en doe de mierikswortel in een tipje.

Ontdooi de forel en snij de forel in nette stukjes. Leg deze stukjes op een plank. Maak roosjes van de zalm en leg ook deze op de plank erbij. Garneer de roosjes met de citroen en de cress.

Meng de sriracha mayonaise, de Japanse mayonaise en de koksroom door elkaar en giet dit mengsel ook in een tipje. Frituur de torpedo garnalen voor ongeveer 4 minuten op 180°C en leg ze vervolgens op een bordje naast de sriracha mayonaise. Garneer het geheel met de bieslook. Snij een surimi krabstick in 4 stukjes en steek deze in de krabsalade.

Wijnadvies!



Viognier & Chardonnay

VILCUN

Central Valley, Chili
fles 75 cl - 08.813.43

Geur: Steenfruit, bloemen

Smaak: Exotisch, vol



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 22 - 2017, gerecht 31142 peildatum 23-10-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.