



Brunch

Getoast briochebrood

met krokant ei, rode uiencompote en gerookte champignons



Getoast briochebrood

met krokant ei, rode uiencompote en gerookte champignons

Benodigheden

(Brunch voor 4 personen)

Toast:

240 gr gesneden rond casino briochebrood

Rode uiencompote:

80 gr rode uien
6 gr gekookte bietjes
3 gr verse tijm
12 gr katenspek
60 ml rode tafelwijn
9 gr geleisuiker
1 st vanillestokje
peper en zout naar smaak

Gerookte champignons:

20 gr fijne champignons
200 gr rookmot de luxe
(fijn beukenmeel)

Gefrituurde eieren:

4 st eieren
5 gr scharrel ei (Danaeg)
30 ml kookroom
10 gr patentbloem
10 gr roux blanc (Knorr)
5 gr groentebouillon granulaat
10 gr panko broodkruim
30 gr witte aspergetips
2 gr verse bieslook
peper en zout naar smaak

Basilicumcrème:

85 ml crème fraîche
20 ml ongezoete slagroom
85 gr mayonaise
15 gr verse basilicum
peper en zout naar smaak

Kataifi:

100 gr kataifi (gesponnen tarwe)

Naar wens: shiso purple ter garnering

Mise en place

Snij een plak briochebrood en rooster deze goudbruin. Pel de ui en snij deze in ringen. Snij het katenspek in fijne brunoise. Draai de bieten fijn in een keukenmachine. Glaceer de uien en het spek en voeg vervolgens de (geritste) tijm, het schraapsel van het vanillestokje en de geleisuiker toe en blus dit af met de rode wijn. Voeg dan de fijn gedraaide bieten toe en kook het geheel in tot het gaat geleren. Laat de compote goed afkoelen.

Borstel de champignons schoon. Zet de rookmot in de brand en stik het vuur, zodat het gaat roken. Leg de champignons op het rooster, doe de deksel erop en laat dit ca. 30-40 minuten roken. Naar wens kan er nog wat peper en zout over gestrooid worden.

Breng water aan de kook en kook de eieren drie minuten. Spoel ze koud en pel ze. Snij ondertussen de bieslook fijn. Breng de room aan de kook en kook hier de aspergetips helemaal gaar in. Voeg dan het groentebouillongranulaat, peper en zout toe en draai het geheel met de staafmixer tot een gladde massa. Breng de massa op laag vuur weer aan de kook en bindt af met de roux korrels. Koel het dan iets terug en roer de bieslook erdoor. Stort vervolgens de massa op een bakplaat en laat afkoelen.

Haal de eieren door de bloem en kneed hier het aspergemengsel rondom, haal de eieren door de panko en frituur ze 2 à 3 minuten krokant.

Draai de basilicum fijn in een keukenmachine. Voeg de overige ingrediënten toe en smaak af met peper en zout en doe dit in een spuitzak of -flesje.

Ontdooi de kataifi en vorm dit in de vogelnet bak-lepel. Frituur dit ca. 3 minuten op 180°C en laat op keukenpapier uitlekken.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de plak briochebrood op het bord. Schep de compote in een cirkelvorm midden op het brood en leg hier de gefrituurde kaitaifa op. Snij het gefrituurde ei in tweeën en dresseer deze op de kaitaifa. Garneer eventueel met cress. Spuit dopjes basilicumcrème rond het brood en steek hier eventueel nog wat cress in. Verdeel de gerookte champignons tussen de dopjes basilicumcrème.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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



Hocras