



Lunch  
gerecht

## Broodje runderbavette

gemarineerd, met gegrilde tomaat



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Broodje runderbavette

gemarineerd, met gegrilde tomaat

## Benodigheden

(lunchgerecht voor 4 personen)

### Gemarineerde bavette:

380 gr runderbavette,  
premium select  
2 gr verse knoflook  
1 st laurierblad  
10 gr verse rozemarijn  
10 gr verse tijm  
15 ml olijfolie  
peper en zout naar smaak

### Brood:

2 st rustiek stokbrood  
à 270 gram (Delifrance)

### Garnering:

80 gr paddenstoelentapenade  
(Lisimo)  
40 gr veldsla  
160 gr tasty tom tomaat  
80 gr cornichons (Kesbeke)  
12 st zilveruitjes  
8 ml ocal special olijfolie  
(Valderrama)  
4 gr verse basilicum

## Mise en place & handelingen

Hak de kruiden en marineer de bavette met de kruiden en overige ingrediënten. Braad het vlees aan en gaar het verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 50°C. Laat het vlees afkoelen en snij het in plakken op de gewenste dikte/grootte.

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

Was en droog de sla. Was ook de tomaatjes, snij ze in plakken en leg deze even onder de grill.

## Bordopmaak

Snij het stokbrood doormidden en bestrijk beide zijden met de tapenade. Beleg vervolgens met de veldsla en de plakken bavette. Verdeel hier de gegrilde tomaten over en garneer met de basilicum, cornichons en zilveruitjes. Besprenkel er tot slot nog wat ocal special olijfolie over.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

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



**Hocras**