



Amuse

Cherrytomaatje

van ossenworst



Hocras
voor horeca en verbruik

Cherrytomaatje

van ossenworst

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

'Tomaatje':

60 gr ossenworst

Tomatenlaksel:

155 ml tomatensap, 100%

40 gr oranje paprika

10 gr uiensnippers

1 gr agar agar

1 gr gehakte, verse knoflook

6 gr groene basilicum

peper en zout naar smaak

Bedje:

80 gr Amsterdamse uien

8 gr prei

Mosterd:

5 gr groene mosterd

Mise en place & handelingen

Ca. 12 uur van tevoren.

Snij van de prei het witte deel in dunne julienne en leg het één nacht op water en ijs.

Maak bolletjes ossenworst van 15 gram en draai strak op met krimpfolie. Verwijder de folie, druk er een stokje in leg kort in de vriezer.

Maak de paprika schoon en fruit de uien en de knoflook voor het laksel. Blus dit af met het tomatensap en zeef het.

Voeg agar-agar toe, breng het kort aan de kook en laat vervolgens afkoelen. Haal de 'tomaatjes' er doorheen, laat uitlekken en zet ze in de koelkast. Verwijder het stokje en zet er een kroontje van een echt tomaatje op.

Snij van de prei het witte deel in dunne julienne en leg het één nacht op water en ijs. Snij van de Amsterdamse uien een dunne juliennes. Doe de groene mosterd in een spuitzak of spuitflesje.

Bordopmaak

Meng de Amsterdamse uien met de prei en leg op een klein bordje. Dresseer hier het tomaatje van ossenworst op. Spuit 3 stipjes mosterdcrème naast het tomaatje.

Tip

Druk de stokjes in een pakje roomboter; zo vallen ze niet om.

Wijnadvies!

Rioja Crianza

EDERRA

Rioja, Spanje

fles 75 cl - 08.810.20

Rood fruit, kruidig,
structuur, zacht



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras