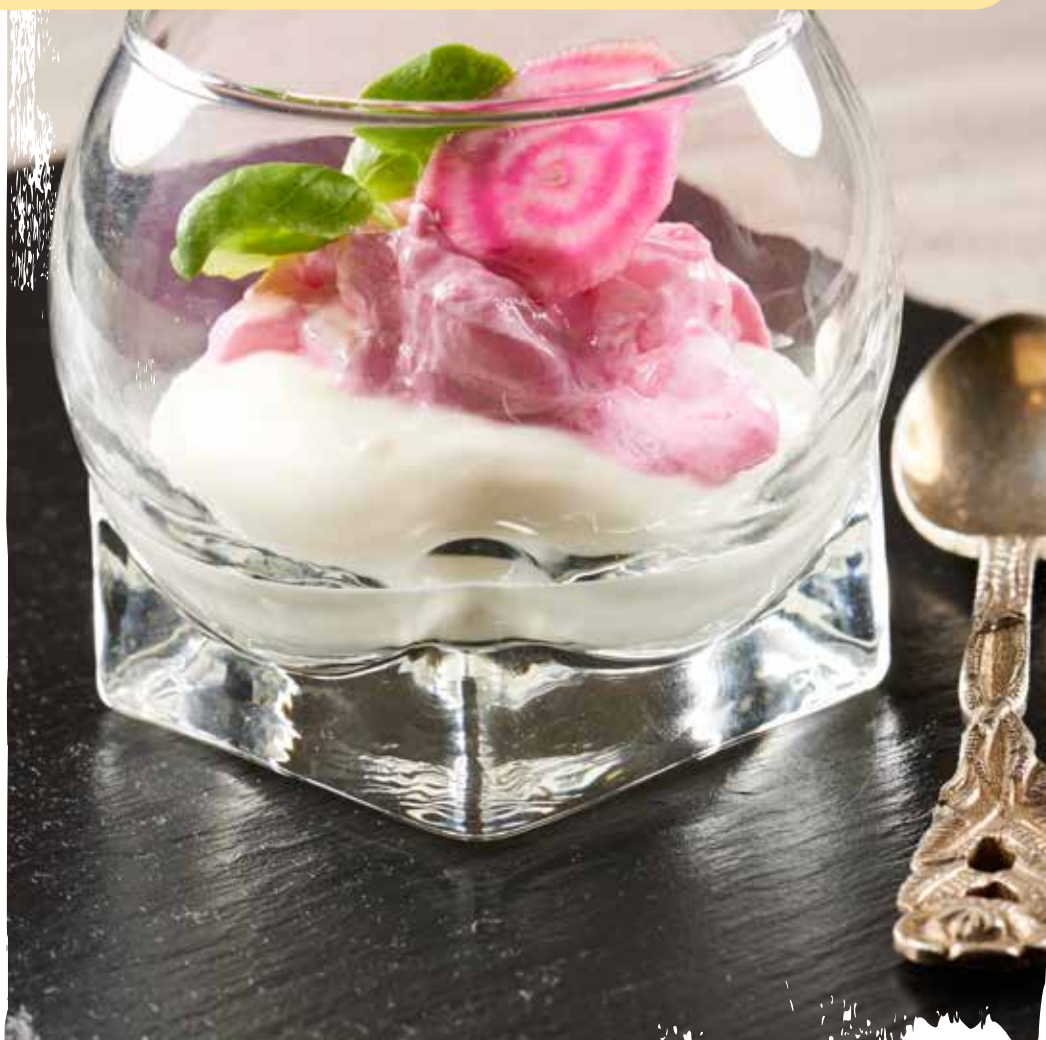




Amuse

Hangop met coquille



Hocras
voor horeca en verbruik

Hangop

met coquille

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Hangop met balsamico:

70 ml yoghurt

10 ml ongezoete slagroom

3 ml gembersiroop

1,5 ml witte balsamico

peper en zout naar smaak

Coquille met bieten-crème fraîche:

70 gr coquilles

8 ml crème fraîche

8 ml rode bietensap

peper en zout naar smaak

Garnering:

4 plakjes chioggia biet

4 plukjes basil cress

Een dag vantevoren: Laat de yoghurt ca. 24 uur uitlekken in een keuken- of passeerdoek.

Mise en place

Meng de slagroom, crème fraîche en balsamico door de hangop. Voeg naar smaak peper en zout toe en doe het mengsel in een spuitflesje.

Meng het bietensap door de crème fraîche. Snij de coquille in julienne en meng dit door de crème fraîche.

Schil de chiggiabietjes en snij deze in dunne plakjes. Bak ze krokant in de friteuse op 150°C.

Knip de topjes van de cress.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Spuut de hangop in een klein glaasje en schep hier de coquille-crème fraîche op.

Garneer met de chioggiachips en de cress.

Wijnadvies!

Crémant de Bourgogne

BERTRAND DE MONCENY

brut, Frankrijk

fles 75 cl - 08.923.74

Klassiek, wit fruit, amandel en

getoast brood, complex,

krachtige mousse



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras