



Hocras
40 JAAR!

High tea



High tea



High tea

Benodigheden

(High tea voor per personen)

- 1 st mini pain au chocolat (Delifrance)
- 1 st mini pain au raisins (Delifrance)
- 1 st mini paasbroodje (Hocras)
- 1 st paashaantje
- 20 gr Spaanse tortillareepjes (Tapas Club)
- 1 st regenboogei
- 25 gr eiersalade
- 2 st mini poppies assorti
- 1 st mini macaron (Traiteur de Paris)
- 40 ml pure chocolademousse (Van Gilse)
- 10 ml advokaat

Soepje:

- 40 ml pompoensoep (Hocras keuken)
- 1 gr koriander

Scone:

- 1/2 st scone à 22 gram (Bussing)
- 5 gr clotted cream
- 5 gr aardbeienjam

Broodje hamburger:

- 2 st witte mini bolletjes à 35 gram (Chaupain)
- 1/2 st mini hamburger (Hocras)
- 1,5 gr babyleaf slamix zonder kruiden

Carpaccio:

- 20 gr rundercarpaccio (= 1/4 st.)
- 1,5 gr babyleaf slamix zonder kruiden

Spitskoolsalade:

- 2 gr rozijnen
- 3 ml ongezoete slagroom
- 40 gr spitskool
- 3 gr flespompoen in brunoise
- peper en zout naar smaak

Zalmrolletje:

- 20 gr wit casinobrood zonder korst
- 15 gr roomkaas met bieslook
- 15 gr gerookte Noorse zalm

Chimi churri:

- 30 ml zontomatensap
- 60 gr tomatenblokjes (10 mm)
- 10 gr gesnipperde uien
- 1 gr verse knofflook
- 1,5 gr verse peterselie
- 2 gr groene basilicum
- 0,5 gr verse tijm
- 0,5 gr gemalen komijnzaad
- 0,5 gr gesneden oregano
- 3 ml sherryazijn
- 0,5 gr citroenrasp
- peper en zout naar smaak

Mise en place & handelingen

Ontdooi de diverse ingrediënten en bak ze af, indien van toepassing.

Snij voor de chimi churri alle ingrediënten en zet ze aan in de pan. Laat dit heel even koken en nog even op laag vuur staan. Voeg tot slot naar smaak zout en peper toe.

Bestrijk het casinobrood met de roomkaas en beleg deze met de zalm. Rol het brood strak op in folie zodat het een compact rolletje wordt.

Bak de mini hamburgertjes.

Snij de kool in julienne en blancheer de kool, pompoen en rozijnen in de room. Laat afkoelen.

Verwarm de pompoensoep en hak de koriander fijn.

Bordopmaak

Schenk de soep in een kommetje en strooi hier de gesnipperde koriander over. Beleg de broodjes met het hamburgertje en garneer met wat sla.

Verwijder de folie van de zalmrol en snij de rolletjes op het gewenste formaat. Dresseer de carpaccio op een schoteltje en strooi er wat sla over. Doe alle ingrediënten op bordjes en in schaaltes en serveer het uit.



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras