



Amuse

Tartaar van kalfsvlees met gebakken kwarteleitje



Hocras
voor horeca en verbruik

Tartaar van kalfsvlees

met gebakken kwarteleitje

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Kalfstartaar:

80 gr kalfsmuis zonder vlies, rosé
1 ml arbequina olijfolie
1 gr zeezout flakes

Augurk/ansjoviscrème:

10 gr augurken
8 gr mayonaise
3 ml crème fraîche
1 gr ansjovispasta
peper en zout naar smaak

Gebakken kwarteleitje:

4 st Veluwse kwarteleitjes

Cress:

4 plukjes affilla cress

Mise en place

Draai de kalfsmuis door de gehaktmolen met de grove plaat of snij fijn met een koksmes. Maak het op smaak met olijfolie en zout.

Draai alle ingrediënten fijn in een keukenmachine en voeg naar smaak peper en zout toe.

Bak het kwarteleitje in de koekenpan en steek uit met een rond stekertje.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de tartaar op een bordje of tipje en leg hier het kwarteleitje op. Strooi hier nog wat peper en zout over en garneer de amuse met de crème en de cress.

Wijnadvies!



Ca' Nova Lugana

CECILIA BERETTA

Veneto, Italië

fles 75 cl - 08.795.54

fruitig, floraal, fris, licht



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras