



Amuse

Tomaten-paprikasoep



Hocras
voor horeca en verbruik

Tomaten-paprikasoep

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Tomaten-paprikasoep:

220 ml tomaten-paprikasoep
(Hocras)

Mozzarella:

60 gr mozzarella staafjes

Basilicumolie:

40 ml basilicum saus (Lisimo)

Garnering:

4 plukjes basis cress

Mise en place

Verwarm de soep op laag vuur tot deze kookt.
Laat het heel even doorkoken.

Snij 3 batonettes (dunne staafjes) van de mozzarella.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schenk de soep in een klein glaasje en druppel er wat basilicumolie in.

Steek de staafjes mozzarella in het soepje en garner het met wat basilicumblaadjes.

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