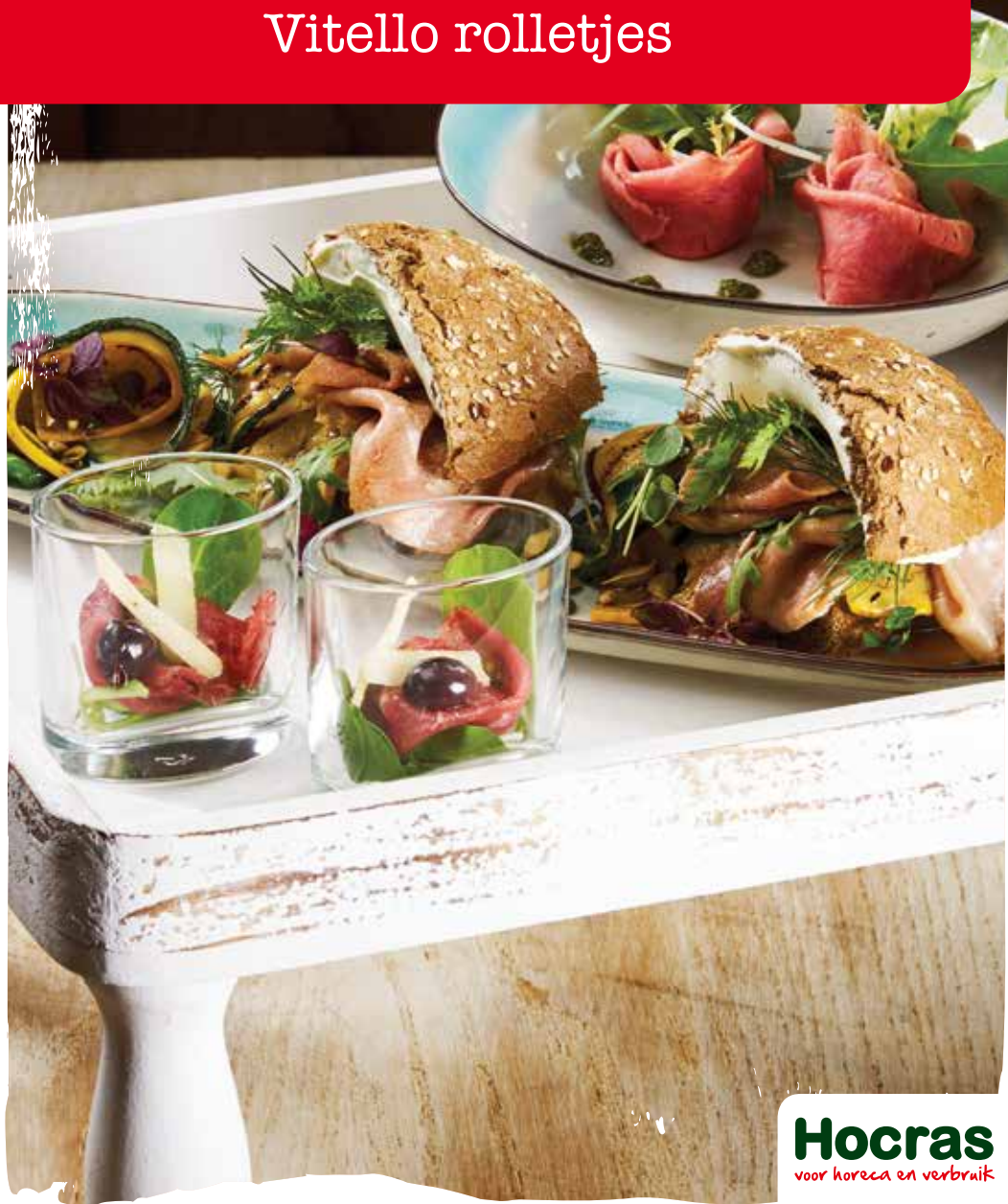




Amuse

Vitello rolletjes



Hocras
voor horeca en verbruik

Vitello rolletjes

Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

Vitello:

2 st kalfsvitello à 70 gram
(Fortuna)

Vulling:

5 gr red chard baby leaf
5 gr rucola
5 gr frisée sla
5 gr verse kervel

Kappertjes:

5 gr kappertjes non pareilles

Pijnboompitten:

2 gr pijnboompitten

Dressing:

5 ml tonijnsaus (Lisimo)

Mise en place & handelingen

Ondooi de kalfsvitello. Let op dat de randen niet uitdrogen!

Was en droog de slasoorten en snij de kervel fijn.

Laat de kappertjes uitlekken.

Rooster de pijnboompitten ca. 8 minuten in de oven op 170°C en laat afkoelen.

Bordopmaak

Leg slagersfolie op het werkblad en leg hier achtereenvolgend de plakjes vitello, de slamix, kappertjes en pijnboompitten op. Sprenkel er naar wens wat tonijnsaus overheen en rol de vitello dan op.

Snij het rolletje kleiner of dresseer het in zijn geheel op een bord. Garneer het eventueel nog met wat kruidensla en tonijnsaus.

Wijnadvies!

Chardonnay & Viognier

LES HAUTS DE MEDIAN

Pays d'Oc, Frankrijk

fles 75 cl

08.400.76

vriendelijk, licht bloemig, elegant



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras