



Voor
gerecht

Zuurkoolsoep
met gerookte forel



Hocras
voor horeca en verbruik

Zuurkoolsoep

met gerookte forel

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Zuurkoolsoep:

1 ltr zuurkoolsoep (Hocras MEP)

Forel:

100 gr gerookte forelfilet

Kruiden:

20 gr dragon

Brood:

2 st meergranenbollen à 100 gram

Mise en place

Verwarm de soep op laag vuur.

Snij de forel in reepjes op de gewenste grootte.

Bak het brood in ca. 8 minuten af in de oven op 180°C en laat het afkoelen.

Was en pluk de dragon.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schenk de soep in een kom, strooi hier de forelreepjes over en garneer het soepje met 2 blaadjes dragon.

Breek een stuk van het brood en serveer dit naast de soep.

Wijnadvies!

Riesling

KOENIG

Alsace, Frankrijk

fles 75 cl - 08.726.57

Klassiek, rijpe citrus en bloemen,
licht mineralig, milddroog



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras