slimme keuken

SLIMME KERSTGERECHTEN

hoofdgerecht

Mini hammetje met Lombok buikspek

Ingrediënten voor 10 gerechten

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
61863	Gegaarde varkens mini grill haxe, Kaldenberg	1670 gram
784141	Gemengde bospeen, Smeding	150 gram
679257	Sushi azijn, Yama	80 ml
139507	Lombok spek	450 gram
179692	Rozemarijn aardappeltjes, Culivers	800 gram
851980	Paddenstoelen wildmix	500 gram
99733	De echte Brabantse roomboter ongezouten	50 gram
128767	Demi glace, Meesterschap van het huis	300 gram
362520	Mosterd met tuinkruiden, Maille	30 gram
320573	Romanesco bloemkool	100 gram

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Maak met behulp van een dunschiller dunne linten van de bospeen en marineer dit een uurtje in de sushi azijn.
- Snijd het Lombokspek in plakken van 50 gram.

Bereiding

- Verwarm het hammetje, het buikspek en de aardappeltjes op een met olie ingevette bakplaat voor 8 minuten op 180° Celcius.
- Bak de bospaddestoelen enkele minuten in de roomboter, breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de demi glace met de tuinkruiden mosterd.
- Leg het gebakken Lombokspek op een voorverwarmd bord.
- Dresser het mini hammetje erop en serveer er de aardappeltjes, linten bospeen en mosterdsaus bij.
- Garneer met de tahoon cress en geschaafde romanesco.

Kijk voor meer informatie op ***sligro.nl/slimmekeuken*** *of neem contact op met je accountmanager*

Geschikt voor takeaway: ✓

Adviesprijs: € 21,00
Brutomarge*: 70,8%

Mise-en-place:
60 minuten (marineren)
Bereidingstijd: 10 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.

Wijnsuggestie:
Laroche La Chevalière Grenache
Art.nr. 65054

Sligro
Groots in genieten