hoofdgerecht

Minihammetje met lombok-buikspek en mosterdsaus

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
361870	Bospeen, Smeding	15 gr
679257	Sushi azijn, Yama	8 ml
139507	Lombokspek, Meesterschap	45 gr
61863	Gegaarde varkens mini grill haxe, Kaldenberg	167 gr
179692	Rozemarijn aardappeltjes, Culivers	80 gr
100349	Luxe paddenstoelen mix	50 gr
99733	De echte Brabantse roomboter ongezouten, VIV	5 gr
128767	Demi glace, Meesterschap	30 gr
362512	Mosterd met honing, Maille	3 gr
178722	Tahoon cress	0,1 st

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Maak met behulp van een dunschiller dunne linten van de bospeen en marineer dit een uurtje in de sushiazijn.
- 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 °C.
- Bak de paddestoelen enkele minuten in de roomboter, breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de demi-glace met de mosterd.
- Leg het gebakken lombokspek op een voorverwarmd bord.
- Dresser het minihammetje erop en serveer er de aardappeltjes, linten bospeen, de bospaddenstoelen en mosterdsaus bij.
- Garneer met de tahoon cress.

Geschikt voor takeaway: ✓

Adviesprijs: € 22,50
Brutomarge*: 73 %

Mise-en-place:
1 uur (marineren)
Bereidingstijd: 10 minuten

Wijnsuggestie:
Laroche La Chevalière Grenache
Art.nr. 65054

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

Sligro
Groots in genieten