



Ceviché van Varkensoesters

Een topper voor de eigentijdse traiteur.

Samenstelling

- | | |
|--|--------|
| • Varkensoester (magere stukken uit bascote en spiering halen) | 1,6 kg |
| • Hollandaise uit brick (80g/kg) | 130 g |
| • Gourmand Mix (30g/kg) | 48 g |
| • Azijn (10g/kg) | 16 g |
| • Deco Ceviche | |

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- | | |
|----------------------|------|
| • Gourmand Mix (30g) | 48 g |
| • Deco Ceviche | |

Omschrijving:

Meng de Hollandaise uit brick, de **Gourmand Mix Evlier** en de azijn heel goed onder elkaar. Laat de varkensoeser voor 2 dagen vacuum marinieren.

Wanneer je de varkensoeser eruit haalt draai je ze in **Deco Ceviche**. Dan stoom je ze vacuum op 65°C gedurende 1 uur.

Laten afkoelen.

Presenteren in hollandaise saus en garneren met kleine stukjes tomaat, dragon of peterselie.