



Elvea, een feest uit Italië

Kroepoek met gelakt Breydelspek en espuma van tomaat



Ingredienten voor 4 Personen

100 g Breydelspek

Espuma

200 g mayonaise
40 g mosterd
50 g room
30 g eiwit
30 g ELVEA Pomo e Legumi
1 snuifje gerookt paprikapoeder

Lak

50 g honing
30 g teriyaki
10 g sojasaus
20 g ketchup
5 g gembersiroop

Kroepoek

80 g tapiocabloem
15 g ajuinen
0,50 teentjes look
30 g ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
50 g kippenbouillon
peper
zout

Bereiding

- Meng de ingrediënten voor de espuma. Doe in een sifon en draai drie gasbommetjes op de fles.
- Mix de ingrediënten voor de kroepoek in de thermomix. Smeer zo fijn mogelijk uit op een bakplaat en stoom gedurende tien minuten op 100°C in de stoomoven.





Elvea, een feest uit Italië

- Droog het deeg dan gedurende een uur in de oven op 80-90°C. Eens droog, snijd in stukjes en frituur op 180°C tot de kroepoek goudbruin is.
 - Meng alle ingrediënten voor de lak. Smeer er het spek mee in en gaar gedurende vijf minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
 - Leg een stukje Breydelspek op een chipje kroepoek en werk af met een toefje espuma.
- Made by Wout - Culinaire Ambiance

