

Mackerel with a Beet

Ingrediënten:

Kant en klare Umami – Mackerel with a Beet

Garnering:

Dille mayonaise, rode ui, rode biet, kappertjes, appel, amandelschaafsel

Bereidingswijze:

U hoeft de Umami alleen maar te ontdooien, in porties van het gewenste formaat of vorm te snijden en warm of koud te serveren als toevoeging aan een bestaand gerecht, borrelhapje, voorgerecht, amuse of hartig tussendoortje. U gebruikt alleen wat u nodig heeft en de volgende portie(s) bewaart u in de diepvries. De Umami wordt geleverd als plaat van 40 x 26 cm, die u afhankelijk van gebruiksmoment en toepassing zelf in kleinere porties kunt verdelen.



Suggestie:

Snijd de Mackerel with a Beet Umami in ronde plakjes met een kookring van Ø 3 cm en halveer deze. Beleg de onderste plak van de Umami Sandwich met gesnipperde rode ui, gepocheerde rode biet, een fijn gesneden kappertje en plakjes dun gesneden appel. Plaats de andere helft erop en decoreer deze met een druppel dille mayonaise en gebruneerde amandel schaafsel. Met een mooie bijpassende steker erin creëert u een overheerlijke Umami Sandwich – lekker als borrelhapje of als hartig tussendoortje.