



GORDON[®]
FINEST BEERS[®]

Verleidt met zijn zijdezachte smaak en bittere karakter. Het eerste contact is dat van een zacht, bitter aroma dat de tong streelt met een pittige noot. Zijn karakter wordt nog eens bevestigd met een elan van alcohol, dat een aangename en lange afdronk geeft. Moet heel fris gedronken worden om de pittige smaak optimaal te ervaren.



↘NL

Voor 4 personen

Gebakken Sint-Jakobsvruchten in een jasje van wit spek, gekarameliseerd witloof, emulsie van GORDON FINEST PLATINUM

Ingrediënten

- 12 Sint-Jakobsnootjes
 - 100 g spek
 - Notenolie
 - 2 eetlepels boter
 - 100 g rietsuiker
 - 10 stronken grondwitloof
 - 25 cl **Gordon Finest Platinum**
 - Peper en zout
 - 1 limoen
 - 1 pompelmoes
 - Broodkorsten
 - Shizo (of plat peterselie)
1. Snijd het witloof in grove stukken. Breng het aan de kook met 1 eetlepel boter, 2 pompelmoeschillen, peper en zout.
 2. Voeg rietsuiker toe tot het mengsel verkleurt.
 3. Bak de Sint-Jakobsnootjes in de notenolie.
 4. Plaats het spek gedurende 20 minuten in een oven op 130°C. Mixen.
 5. Laat de Gordon Finest Platinum inkoken, voeg het limoensap toe, samen met verse tijm en een klontje boter.
 6. Laat emulgeren.
 7. Op een bord dressereren met broodkorsten en shizo (of platte peterselie).

Bestel
het boek! 