



*Elvea, een feest uit Italië*

## Kroepoek met gelakt Breydelspek en espuma van tomaat



### Ingredienten voor 4 Personen

100 g	Breydelspek
<b>Espuma</b>	
200 g	mayonaise
40 g	mosterd
50 g	room
30 g	eiwit
30 g	ELVEA Pomo e Legumi
1 snuifje	gerookt paprikapoeder
<b>Lak</b>	
50 g	honing
30 g	teriyaki
10 g	sojasaus
20 g	ketchup
5 g	gembersiroop
<b>Kroepoek</b>	
80 g	tapiocabloem
15 g	ajunen
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

