

**Opdrachtgever:
Brouwers Interieurs International**

Brouwers Interieurs International is ruim 50 jaar toonaangevend in ontwerp, bouw en begeleiding van de meest uiteenlopende interieurprojecten, is gespecialiseerd in alle facetten van het interieurbouwen en is actief op zowel de zakelijke als particulieren markt.

Zowel nationaal als internationaal heeft Brouwers Interieurs International de meest uiteenlopende interieurprojecten gerealiseerd, vandaar dat wij spreken over: grenzeloze interieurs.

Case:
Voor Brouwers Interieurs International realiseerde Studiocase een nieuwe website, inclusief CMS en wordt er momenteel gewerkt aan de restyling van een aantal promotionele items en huisstijl-onderdelen in verband een aantal nieuwe ontwikkelingen binnen Brouwers Interieurs International.



Eerste Hollandse Nieuwe 2010 is er vanaf 9 Juni

Hollandse nieuwe met rettich en groene appel

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 st Hollandse nieuwe
1 groene appels
1 rettich
3 dl suikerwater (1:1)
sherryazijn
bieslook voor garnering

Sherrymayonaise:

5 eetlepels mayonaise
4 dl manzanilla sherry
1/2 dl crème fraîche
mosterd
citroensap
gembervocht
peper
zout

Bereiding:

1. Schil de rettich, snijd een keer door zodat het in de snijmachine past, en snijd in dunne lange plakken ± 2 mm dik en 12 cm lang en leg in een counterbak.
2. Suikerwater aan de kook en op smaak brengen met de sherryazijn (zoet/zuur).
3. Giet suikerwater met sherryazijn over de rettich en laat afkoelen.
4. De appel in dunne julienne snijden, laat de schil zitten (bewaar eventueel in water met citroen).
5. Leg de julienne van appel dwars op plakken rettich en rol stevig op (3 pp rolletjes).

Sherrymayonaise:

1. Maak zelf mayonaise (zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn) of neem een goede kant en klare mayonaise
2. Kook de sherry in tot 1 eetlepel.
3. Meng de crème fraîche met de mayonaise.
4. Breng op smaak met sherry, citroensap, evt. gembervocht en peper en zout.

Presentatie:

1. Snijd elke haring in 4 stukken en leg deze om en om met 3 rettich rolletjes op de borden.
2. Garneer met streepje sherrymayonaise en een paar sprietjes bieslook.



Juni 2010