

SPORTSPHERE

builders of sport atmosphere

Opdrachtgever:

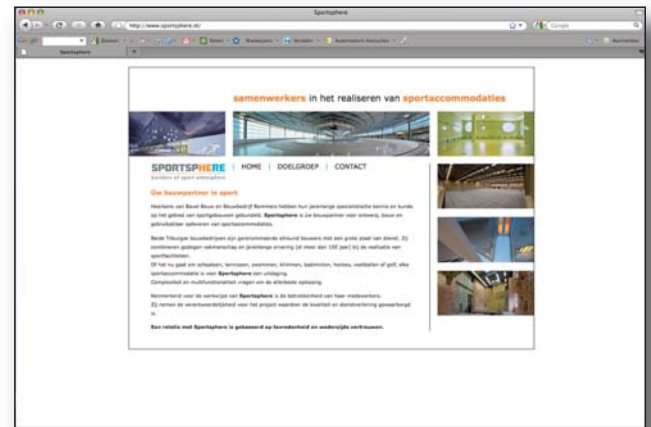
Heerkens van Bavel Bouw en Bouwbedrijf Remmers. Deze twee bouwbedrijven hebben hun jarenlange specialistische kennis en kunde op het gebied van sportgebouwen gebundeld onder de naam Sportsphere.

Sportsphere is úw bouwpartner voor ontwerp, bouw en gebruiksklaar opleveren van sportaccommodaties. Beide Tilburgse bouwbedrijven zijn zeer gerenommeerde allround bouwers met een erkende staat van dienst. Zij combineren gedegen vakmanschap en jarenlange ervaring (al meer dan 100 jaar) bij de realisatie van sportfaciliteiten.

Case:

Voor Sportsphere realiseerde Studiocase het logo en huisstijl, de website inclusief CMS, diverse vakblad advertenties plus een aantal promotionele items.

© Studiocase - 2010



Gerookte paling met een carpaccio van rode biet, aardappelsalade en een crème van rucola.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2 rode bietjes
250 gram verse krieltjes (ongeschild!)
frisée
6 gerookte palingfilets
mosterddressing

Voor de crème:

4 el. Crème fraîche
1 dl. geslagen room
1 bosje rucola

Bereiding:

Schil de rode bietjes, snijd ze zéér dun op de snijmachine en schik als een carpaccio op bord. Kook de krieltjes in hun schil gaar in water met ruim zout.

Snijd hier brunoise van en maak aan met de mosterddressing, peper en zout.

Klop voor de crème de room halfstijf, spatel de crème fraîche er door, pureer de rucola en voeg toe.

Breng op smaak.

Plaats met behulp van een steker de aardappelsalade in het midden van de carpaccio, leg daar de dun gesneden paling tegen aan.

Maak af met een toefje frisée en quenelles van de rucola-crème.



© Studiocase - 2010