

H Hoofd gerecht



FEUILLETÉ OSSENHAASPUNTJES

met groene asperges en een jus van sjalotjes en rode wijn

FEUILLETÉ OSSENHAASPUNTJES

met groene asperges en een jus van sjalotjes en rode wijn



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

625 gr ossenhaaspuntjes
300 gr gerookte bacon
155 gr groene aspergetips
130 gr rode paprika brunoise
100 gr uien ringen
2 gr knoflookteentjes
peper en zout naar smaak

Rodewijnsaus sjalotten:

20 gr bruine bastardsuiker
8 gr ongezouten roomboter
145 gr rode wijnsaus
40 gr banaansjalotten
1 gr laurier

Feuilleté:

2 gr gepelde sesamzaad
40 ml eigeel
4 st bladerdeeg

Mise en place

Ontdooi het bladerdeeg en let er daarbij op dat de punten niet uitdrogen. Bestrijk het met eigeel. Strooi het sesamzaad erover en bak de feuilleté in 25 minuten krokant in de oven op 180°C. Snij de knoflook fijn en snij de aspergetips in stukjes van ca. 2 à 3 cm.

Fruit de ui, knoflook en bacon aan en voeg vervolgens het vlees en de groente toe. Wok dit op hoog vuur tot de gewenste gaarheid is bereikt. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Maak de sjalotjes schoon en snij ze klein. Fruit ze in de roomboter en roer de suiker erdoor. Voeg de rode wijnsaus en het laurierblad toe en verwarm de saus op laag vuur.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer één feuilleté op het bord en schep hier het vlees en de groente in. Verwijder het laurierblad uit de saus en schenk wat saus over het vlees-groentemengsel. Leg als laatste de tweede feuilleté schuin op het gerecht.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31174, peildatum 30-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.