



# Hoofd gerecht

Gebakken Gildehoenbout  
met rozemarijn-tempurafrites en appelchips



# Gebakken Gildehoenbout

met rozemarijn-tempurafrites en appelchips

## Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Gekonfijte Gildehoenbout:

- 4 st Gildehoen kippenbouten
- 7 gr verse knoflook
- 9 gr verse rozemarijn
- 9 gr verse tijm
- 15 gr colorozout (Verstegen)
- 7 gr grof zeezout

### Compote:

- 270 gr Elstar appels
- 45 gr rozijnen 'fancy gold bleached'
- 1 st vanillestokje
- 1 st kaneelpijpje
- 40 gr kristalsuiker

### Appelchips:

- 45 gr Jonagold appels
- 5 gr florentinne mix (Didess)

### Tempurabeslag:

- 80 gr tempura battermix
- 0,5 gr zout
- 20 ml mineraalwater

### Aardappels:

- 285 gr amandine aardappels
- 30 gr verse rozemarijn

boter, olie, peper en zout

## Mise en place

Rits de kruiden en hak de knoflook in grove stukken. Bestrooi de Gildehoen met kleur- en zeezout. Doe dit in een vacuümzak en konfijt deze ca. 8 uur in de oven op 78°C.

Schil de appels en snij deze in grove stukken. Snij het vanillestokje in de lengte open en smoor alle ingrediënten in de pan tot de appel smeug is.

Snij de appel in dunne plakken, haal ze door de florentinnemix en bak deze goudbruin in de friteuse (160°C) of in de oven.

Was de aardappels en snij deze in partjes. Doe de tempura en het zout in een kom en voeg er (ijskoud) mineraalwater aan toe. Klop dit met de garde tot een glad beslag. Haal de aardappelpartjes door het beslag en frituur ze ca. 4-5 minuten op 180°C. Gaar ze nog ca. 20 minuten verder in de oven op 160°C.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Bak de Gildehoen op laag vuur op de huid goudbruin en dresseer deze op het bord. Maak hiernaast een torentje van de aardappelpartjes. Schep wat compote op het bord en doe de rest in een schaalpje.

Steek de appelchips in het schaalpje met de compote.

## Côtes du Rhône Rouge

DOMAINE NOTRE  
DAME DES PALLIÈRES

Rhône, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.301.84

zwoel, rood fruit,  
verleidelijk, brede afdronk



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**