



Hocras
40 JAAR!

Hoofd gerecht



Suprême van Gildehoen met groene asperges

Suprême van Gildehoen

met groene asperges

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Gildehoen:

600 gr Gildehoen suprême filet

Aspergetips:

240 gr groene aspergetips
water en zout

Ontbijtspek:

32 gr ontbijtspek

Tomatencompote:

160 gr tomaten
85 gr sjalotten
20 ml olijfolie
4 ml sherry azijn
10 gr zwarte olijven, taggiasche
10 gr groene basilicum
peper en zout

Zalvige aardappelpuree:

230 gr aardappelpuree
30 gr gezouten roomboter
65 ml koksroom
zout naar smaak

Saus:

160 ml pepersaus

Peterselie:

4 gr gesneden krulpeterselie

Mise en place & handelingen

Maak de Gildehoen schoon en bak deze op de huid goudbruin.

Blancheer de aspergetips in water met zout en spoel ze daarna koud in ijswater.

Rol ze dan in plakjes ontbijtspek en snij ze aan de onderkant bij.

Pliceer de tomaten in kokend water en verwijder de zaadlijsten. Snij ze dan in brunoise.

Laat de olijven uitlekken en maak ondertussen de sjalotten schoon en snipper ze. Snij als laatste de basilicum in julienne. Meng alles door elkaar, giet de olie en azijn erbij en voeg naar smaak peper en zout toe.

Maak de aardappelpuree zalvig door de koksroom en boter toe te voegen. Op de gewenste smaak brengen met zout.

Verwarm de pepersaus.

Bordopmaak

Snij de Gildehoen op het gewenste formaat en dresseer deze speels op het bord. Schep vervolgens een hoopje tomatencompote op het bord en schep hier de zalvige aardappelpuree naast. Leg twee aspergerolletjes schuin op elkaar naast het vlees en schenk hier tot slot de pepersaus naast.

Wijnadvies!

Premières Côtes de Blaye

CHÂTEAU BONNANGE

Bordeaux, Frankrijk

fles 75 cl

08.005.59

bosfruit, kruidig, goede structuur, kruidig



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras