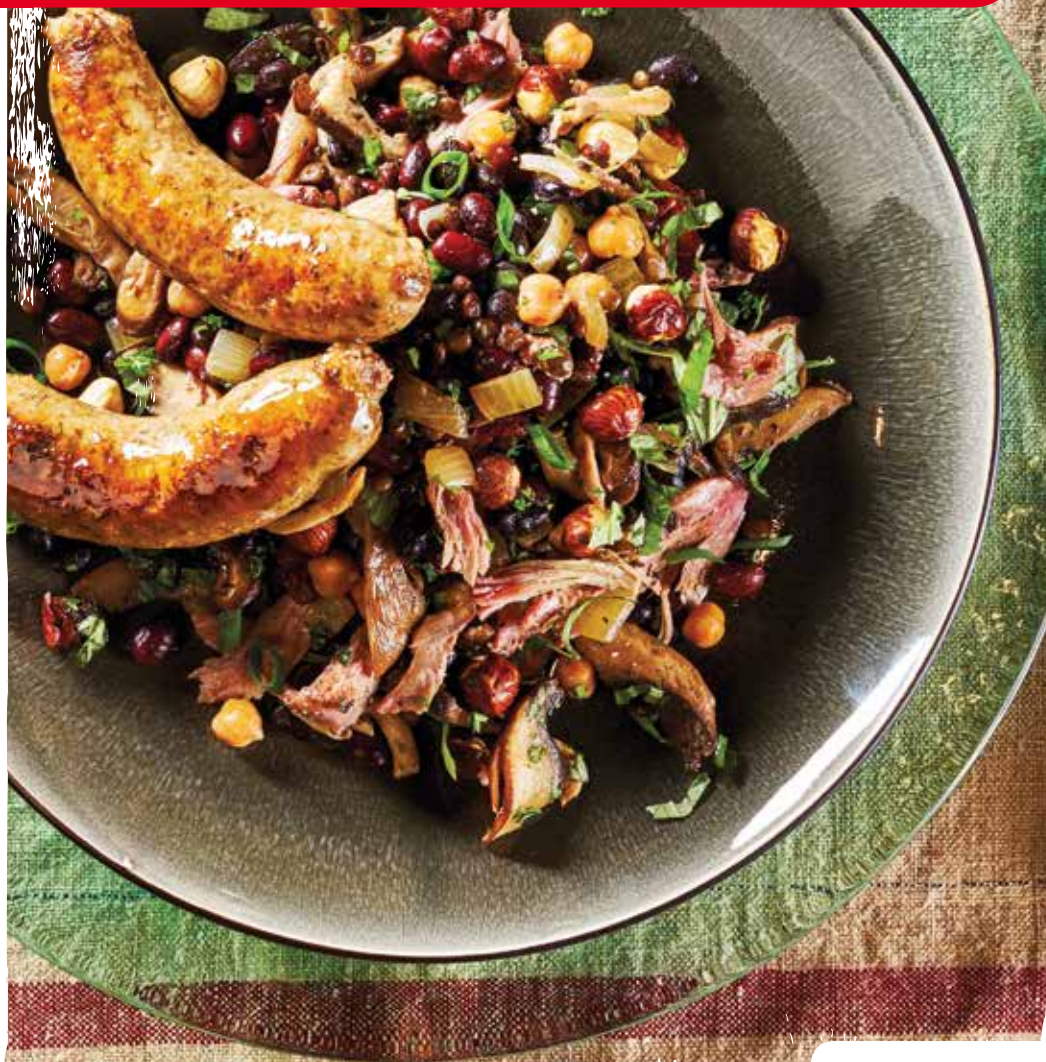




# Hoofd gerecht

## Herfstbonenschotel Jarno

met gekonfijte eend



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Herfstbonenschotel Jarno

met gekonfijte eend

## Benodigdheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

### Bonenschotel:

280 gr Opperdoezer ronde  
aardappelen  
350 gr paddenstoelenmix  
110 gr uien  
5 gr verse knoflook  
20 gr verse basilicum  
10 gr krulpeterselie  
210 gr gekonfijte eendenbout  
(Hocras Keuken)  
150 gr kikkererwten  
105 gr zwarte bonen  
105 gr linzen  
105 gr rode kidneybonen  
140 gr bruine hazelnoten  
30 gr truffeltapenade (Tartufo)  
peper en zout

### Saucijzen:

8 st Jarno saucijzen à 100 gram  
(Olijcke)

## Mise en place & handelingen

Bruneer de hazelnoten ca. 8 minuten in oven op 170°C. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon, hak de knoflook, snij de uien en fruit deze in een koekenpan. Pluk het vlees van de eendenbout, laat de bonen uitlekken en meng al deze ingrediënten door elkaar. Kook de Opperdoezer ronde, snij ze in partjes en meng ze door de bonenschotel. Was en pluk de kruiden en hak ze fijn. Voeg deze kruiden en de truffeltapenade als laatste toe, roer alles door elkaar en smaak af met peper en zout.

Laat de saucijzen ca. 10 minuten wellen in water op 55°C. Dep ze droog en bak ze zachtjes goudbruin in de koekenpan.

## Bordopmaak

Schep de bonenschotel in een diep bord en leg de twee Jarno saucijzen er bovenop.

## Wijnadvies!

### Herfstbok

GROLSCH

set 6 flesjes à 30 cl

01.200.64

zoet, kruidig, tonen caramel



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

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

**Hocras**