



# Hoofd gerecht

## JAPANESE SUDDEREEND

met paddenstoelen, vergeten groente en een saus van seven spices

# JAPANESE SUDDEREEND

met paddenstoelen, vergeten groente en een saus van seven spices



## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

280 gr fricassee groenten  
320 gr geroosterde roseval  
1/5e bakje waterkers

### Gemarineerde eendenbout:

75 ml ketjap  
150 ml Tsuyu no moto  
1300 gr eendenbout  
7,5 gr djeroek poeroet

### Rode wijnsaus:

159 gr rode wijnsaus  
1 gr shichimi togarashi

### Diverse paddenstoelen:

3,3 gr knoflookkruiden  
2 gr allesbinder  
20 gr ongezoette slagroom  
1,2 gr ongezoute roomboter  
55 gr champignons  
35 gr grijze oesterzwammen  
40 gr cantharellen  
1,8 gr bieslook  
zout naar smaak

## Mise en place

Voeg alle ingrediënten in een vacuümzak en vacumeer dit.

Gaar deze ca. 6 uur in de stoomoven op 80°C. Bak de bout goudbruin in een koekenpan.

Doe de groentefricassée in een pan met een bodempje water en verwarm de groente. Voeg eventueel nog wat roomboter toe.

Bak de aardappeltjes goudbruin in de oven op 170°C (ca. 6 minuten).

Meng de Japanse kruiden door de rode wijnsaus en verwarm de saus op laag vuur.

Borstel de paddenstoelen, verwijder eventueel vuil en snij ze op de gewenste grootte. Bak ze in de boter met knoflook, meng hier de slagroom en allesbinder door en laat iets inkoken.

Was, droog en knip de bieslook en voeg deze toe aan de paddenstoelensaus. Als laatste naar wens nog wat zout toevoegen. Knip of snij de waterkers.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de eendenbout op het bord en schenk hier de rode wijnsaus naast. Verdeel vervolgens de paddenstoelensaus, de (uitgelekte) groente en de gebakken aardappelpartjes op het bord. Garneer de eend met wat plakjes waterkers.

## Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777  
Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31177, peildatum 30-11-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.