



# Hoofd gerecht

Lamsbiefstuk  
met pompoen en rode kool



# Lamsbiefstuk

met pompoen en rode kool met appeltjes

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Lamsbiefstuk:

640 gr lamsbiefstuk

### Rode kool:

280 gr rode kool met appeltjes

### Pompoenblokjes:

200 gr flespompoen in brunoise,  
15 mm

9 gr Knorr primerba gefruite  
ui met spek  
peper en zout naar smaak

### Rode wijnsaus:

190 ml gebonden kalfsjus  
40 ml rode wijn

### Crumble:

4 gr geroosterd zwart sesamzaad  
(Lucullus)  
4 gr gepofte quinoa (Greenage)

## Mise en place

### Benodigde apparatuur:

oven en kernthermometer

Strooi wat peper en zout over de biefstuk en bak deze om en om aan. Gaar het vlees verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 55°C.

Gaar de pompoenblokjes in een koekenpan op laag vuur en voeg dan de primerba ui/spek en naar smaak peper en zout.

Kook de rode wijn tot 1/3 in en voeg dan de kalfsjus toe. Naar wens kan er nog wat peper en zout toegevoegd worden.

Meng het sesamzaad en de gepofte quinoa.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de rode kool in het midden van het bord en verdeel hier de pompoenblokjes half over.

Trancheer de biefstuk en plaats deze dakpansgewijs tegen de groente aan.

Schenk de rode wijnsaus over het bord en garneer het geheel met de crumble

## Wijnadvies!

### Malbec

FINCA LA LINDA  
Argentinië  
fles 75 cl - 08.837.53  
Intens, kersen, kruiden,  
sappig, vol, zachte tannines



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

**Hocras**