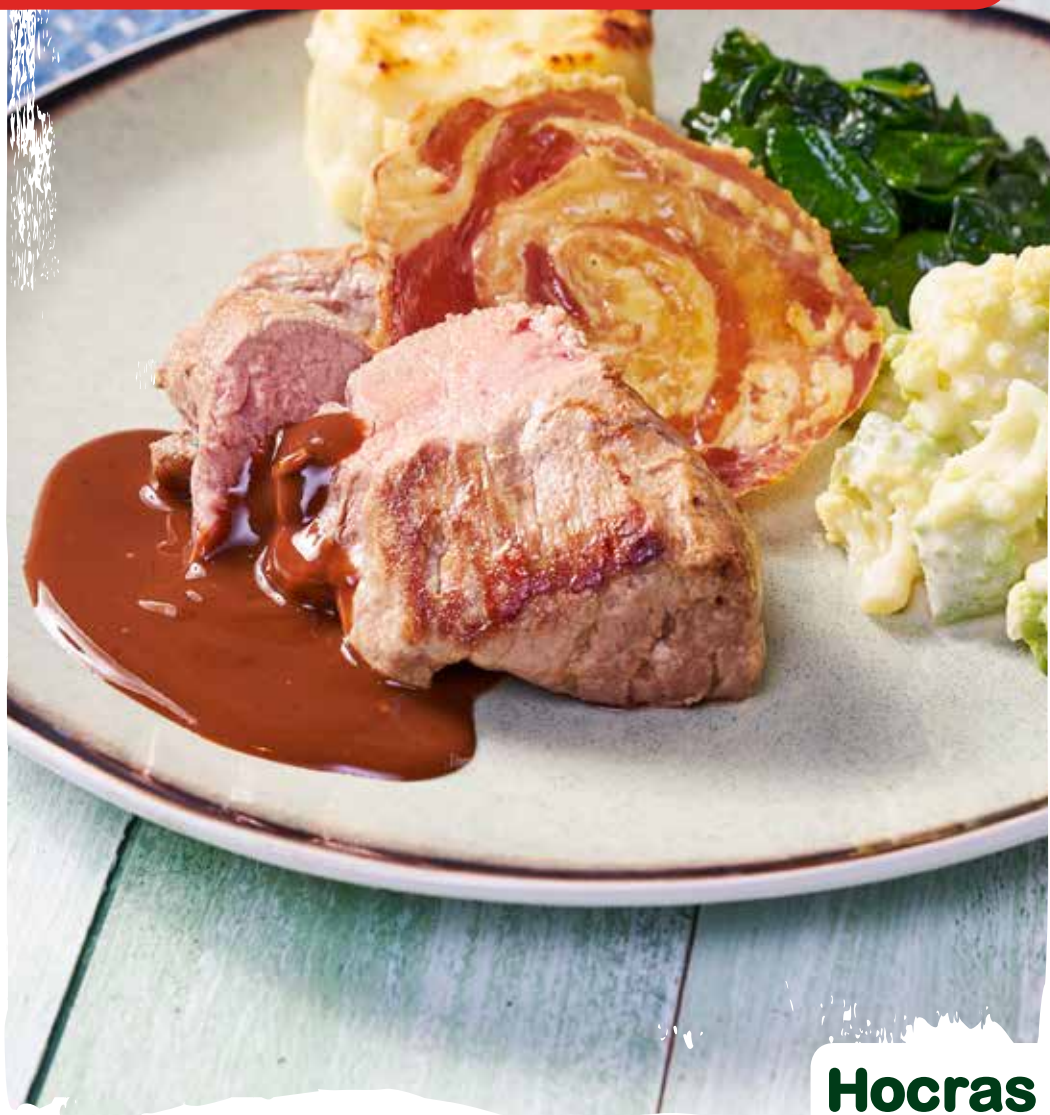


H Hoofd gerecht

Gebakken varkenskophaas
in rode wijn/theesaus, met gratin en gestoofde groente



Hocras
voor horeca en verbruik

Varkenskophaas

in rode wijn/theesaus, met gratin en gestoofde groente

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Gebakken varkenskophaas:

800 gr varkenskophaas

Gestoofde romanesco:

265 gr romanesco bloemkool

25 ml kookroom

25 gr ongezoeten roomboter

720 ml water

zout

Gestoofde spinazie:

870 gr spinazie

1 gr verse knoflook

20 gr sjalotjes

10 gr roomboter

peper en zout naar smaak

Gratin:

4 st cream & cheese gratin

à 100 gram (Aviko)

Rode wijn/theesaus:

160 ml rode wijnsaus

50 ml kookroom

3 gr Dilmah acai berry thee met
pomegranate & vanilla

Pancetta:

20 gr pancetta coppata magra

boter, olie, peper en zout

Mise en place

Bak de varkenskophaas om en om aan en gaar deze verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 70°C.

Snij de romanesco in roosjes en stoof ze in water met wat zout gaar. Giet het water af, glaceer de groente met roomboter en de kookroom.

Pel de sjalotjes en de knoflook en hak ze fijn. Fruit dit aan in de roomboter, voeg de gewassen spinazie toe en stoof het gaar. Laat uitlekken, snij fijn(er) en voeg naar smaak peper en zout toe.

Bak de gratin ca. 15 minuten in de oven op 170° tot deze een goudbruin korstje heeft.

Breng de rode wijnsaus met de thee tegen de kook aan en laat dit even trekken. Passeer de saus vervolgens door een fijnmazige zeef, voeg de kookroom toe en verwarm de saus.

Doe de pancetta tussen twee siliconenmatjes en droog ze ca. 20 minuten in de oven op 200°C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de gratin op het bord en schep hier de spinazie en de romanesco naast. Trancheer het vlees op de gewenste grootte en dresseer dit dakpansgewijs op het bord.

Steek het krokantje tussen het vlees en schenk tot slot de rode wijn/theesaus half over/naast het vlees.

Wijnadvies!

Côtes du Rhône Rouge

LES COMBELLES
Côtes de Rhône, Frankrijk
fles 75 cl - 08.300.51
aromatisch, klein fruit,
sappig, elegant



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

Hocras