



**H** Hoofd  
gerecht

GEMARINEERDE VARKENSRACK

met geroosterde roseval aardappeltjes en een jus van chorizo

# GEMARINEERDE VARKENSrack

met geroosterde roseval aardappeltjes en een jus van chorizo



## Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Gemarineerde varkensrack:

90 gr tuinkruiden  
800 gr varkensrack

### Spruitjes:

15 gr gepelde pecannoten  
900 ml water  
3 ml Beur culinair  
290 gr schone spruitjes  
peper en zout naar smaak

### Jus van Chorizo:

60 ml Vino da Tavola rood  
35 gr kalfsfond  
5 gr roomboter krakelingen  
130 gr chorizo  
0,3 gr laurier

300 gr geroosterde roseval

## Mise en place

Marineer de varkensrack met tuinkruiden en laat dit intrekken. Gaar de rack in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 58°C (rosé). Kook de spruitjes beetgaar en laat ze uitlekken. Glaceer de spruitjes met de pecannoten in de boter en voeg naar smaak zout en peper toe.

Zet de rode wijn op, snij de chorizo in blokjes en voeg deze met het laurierblad toe aan de wijn. Laat dit tot de helft inkoken, voeg de demi glace toe en laat nog even kort inkoken. Zeef de chorizo eruit en monteer af met blokjes roomboter.

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

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Trancheer de rack en dresseer het vlees op het bord. Leg hier de aardappelpartjes en de spruitjes met pecannoten naast. Zet als laatste een mooie streep saus op het bord.

## 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 31176, peildatum 30-11-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.