



Hoofd gerecht

Zuurkoolschotel Claudia met frisse appel en truffel



Zuurkoolschotel Claudia

met frisse appel en truffel

Benodigdheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Zuurkoolschotel:

400 gr bonken (geschild)

350 gr Elstar appels

420 gr wijnzuurkool

280 gr spekreepjes

200 ml kookroom

5 gr truffeltapenade (Tartufo)

1 st laurierblaadje

zout

Saucijzen:

8 st Claudia-saucijzen à 100-gram
(Olijcke)

Bosui:

20 gr bosuitjes (lang)

Mise en place & handelingen

Snij de bonken in plakken en blancheer ze beetgaar en kook de zuurkool met het laurierblad in water met zout. Schil ondertussen de appels, verwijder het klokhuis en snij de appel in plakken. Bak de spekjes uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg vervolgens alle ingrediënten dakpansgewijs in vier eenpersoons ovenschaaltjes. Roer de truffeltapenade door de kookroom en schenk dit over de ovenschotel. Bak het gerecht ca. 18 minuten in de oven op 170°C.

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

Was de bosui en snij deze aan het uiteinde in, tot een soort 'julienne waaier'.

Bordopmaak

Leg de saucijzen op de schotel en steek hier de bosui 'waaier' tussen. Garneer eventueel nog met wat schijfjes appel.

Wijnadvies!

Riesling Grand Cru

KOENIG

Alsace, Frankrijk

fles 75 cl

08.725.24

rijk, geconcentreerd, vol, rijk



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras