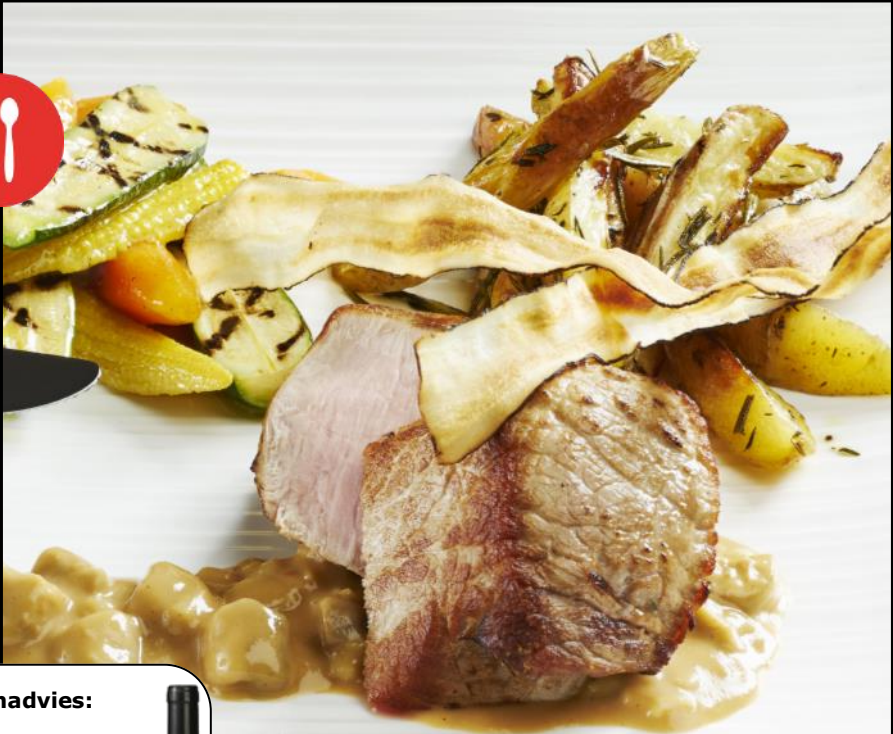


Varkensoester met champignonroomsaus



Wijnadvies:

Vacqueyras
DOMAINE DE LA
GARRIGUE
Rhône, Frankrijk
(08.304.73)



Smaak/geur:

zwarte bes,
zoethout, gul

Hoofdgerecht

Receptuur

Varkensoester met champignonroomsaus, mini-groente en aardappeltjes uit de oven

Voor 4 personen:

Varkensoester:

600 gr varkensoensters

Aardappels uit de oven:

140 gr Charlotte aardappels

140 gr Roseval aardappels

5 gr knoflookteentjes

1,5 gr rozemarijn

1,5 gr tijm

10 ml olijfolie

Mini-groente:

95 gr mini-courgette

80 gr worteltjes

95 gr mini-mais

8 gr gemalen kurkuma (koenjit)

Champignonroomsaus:

115 gr champignons

20 gr uien

47 ml koksroom

87 ml demi glace (kalfsfond)

32 ml witte tafelwijn

Chips van schorseneren:

40 gr schorseneren

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven, frituur

Mise en place:

1. Was de aardappels, snij ze en smaak af met kruiden, knoflook, olie, zout en peper. Bak ze in de oven (200 °C, ca. 24 min.).
2. Snij de groente. Blancheer de groente en gril ze resp. glaceer ze in de roomboter. Kook de mais in water en kurkuma.
3. Was de schorseneren en snij ze met een breedschiller of op de snijmachine in dunne repen. Frituur ze goudbruin (160 °C, ca. 4 min.).
4. Snij de champignons en fruit ze met de uien. Blus af met de witte wijn. Giet de demi glace en de koksroom erbij en voeg naar smaak zout en peper toe.
5. Bak de varkensoenster aan en gaar verder in de oven (90 °C, kerntemperatuur 62 °C).

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Dresseer de aardappeltjes links en de groenten rechts op het bord.
2. Schep de champignonroomsaus op het bord en leg de varkensoenster bovenop de saus.
3. Verdeel de chips van schorseneren er speels overheen.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: www.hocras.nl