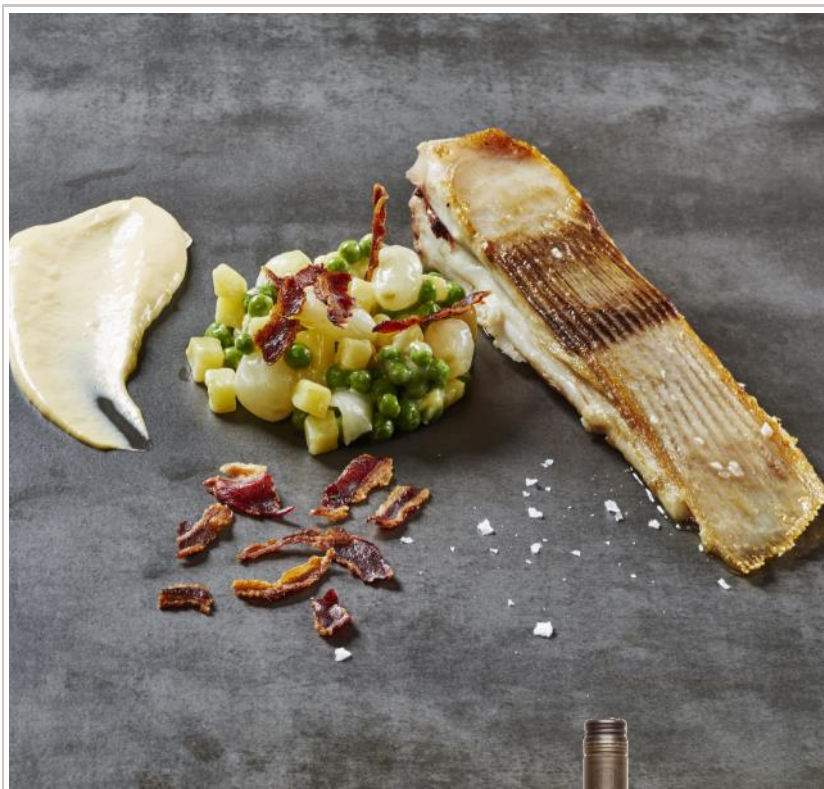


Gebakken rog vleugel

met aardappel/erwtjessalade



Wijnadvies:

Chardonnay unoaked
STELLENRUST
Stellenbosch, Zuid-Afrika
08.844.54

Smaak/geur:
rijk, tonen van perzik en
tropisch fruit, amandel

Hoofdgerecht

Hocras

Gebakken rogvleugel met 'noidaise' saus en salade van aardappel, erwt en zilveruitjes

Gebakken rogvleugel:

760 gr rogvleugel zonder vel 400/600

Aardappel/erwtensalade:

100 gr doperwten

140 gr Ratte aardappelen

60 gr zilveruitjes

40 gr roomboter

65 ml koksroom

peper en zout naar smaak

'Noidaise' saus:

10 gr eigeel

5 gr banaan sjalotten

50 ml witte tafelwijn

30 ml witte wijnazijn

50 gr ongezouten roomboter

1 st laurierblad

peper en zout naar smaak

*'Noidaise' is een combinatie van
Hollandaise saus en beurre noisette*

Crispy spek:

20 gr ontbijtspek

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Bak de rogvleugel aan met peper en zout.

Blancheer de doperwten en snij de aardappel in blokjes en blancheer deze in water en zout.

Maak de zilveruitjes schoon en blancheer ze in water met zout.

Zet de koksroom op met roomboter en zout en meng vervolgens alles.

Snipper de sjalotten. Zet deze met de witte wijn, azijn en laurierblad op en reduceer tot 1/3. Bruneer de roomboter. Verwijder het laurierblad en klop de castric op met de eidooiers en voeg de roomboter toe. Meng tot een romige saus.

Bak het ontbijtspek ca. 10 minuten uit tussen vetvrij papier (ca. 190 °C).

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Dresseer de salade op het bord en leg de gebakken rogvleugel schuin naast de salade.

Zet vervolgens met een lepel een dikke streep 'Noidaise' saus naast de salade. Breek het spek in stukjes en strooi dit over de salade en het bord.

