



Hoofd gerecht



Winterpizza met boerenkool, bavette, rookworst en Tynjetaler

Winterpizza

met boerenkool, bavette, rookworst en tynjetaler

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

500 gr gehalveerde tafelaardappelen

400 gr boerenkoolstampot

(Hocras Keuken)

100 gr ongezouten roomboter

100 ml demi glace (kalfsfond)

200 gr Hollandse bavette

200 gr Unox rookworst

80 gr zuurkoolspek

200 gr boeren Tynjetaler kaas

peper en zout naar smaak

Mise en place & handelingen

Snij de aardappelen in dunne plakken en leg die dakpansgewijs op bakpapier of een siliconen mat. Leg er een klontje roomboter op, bestrooi met peper en zout en bak het in ca. 20 minuten af in de oven op 160 °C. Laat daarna goed afkoelen.

Verwarm de boerenkool en bedek de aardappelpizza met een laagje.

Kook het zuurkoolspek in ruim water en snij er plakken van. Bak deze zachtjes uit tot ze goudbruin zijn. Snij er dunne plakjes van en leg deze op één helft van de pizza.

Verwarm de rookworst in de magnetron, snij deze in plakjes en verdeel ze naast de spekreepjes.

Haal de bavette uit de koeling en laat even rusten. Bak deze dan kort om en om in een koekenpan en laat even rusten. Bestrooi naar smaak met peper en zout.

Rasp de Tynjetaler kaas.

Verwarm de demi glace en schenk in een klein schaaltje.

Bordopmaak

Bedek een bakplaat met vetvrij papier, leg hier de pizza op en strooi er wat geraspte kaas over. Plaats de pizza in de oven en bak deze in ca. 4 minuten af op 180 °C.

Haal de pizza uit de oven en leg deze op een bord. Snij tot slot de bavette in reepjes en leg deze tegen de pizza aan.

Tip: Serveer de demi glace in een kommetje ernaast.

Wijnadvies!

Syrah

DOMAINE DE LA BAUME

Pays d'Oc, Frankrijk

fles 75 cl - 08.345.40

rijpe bessen, fruit, pepertje, gul, fluweel



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

Hocras