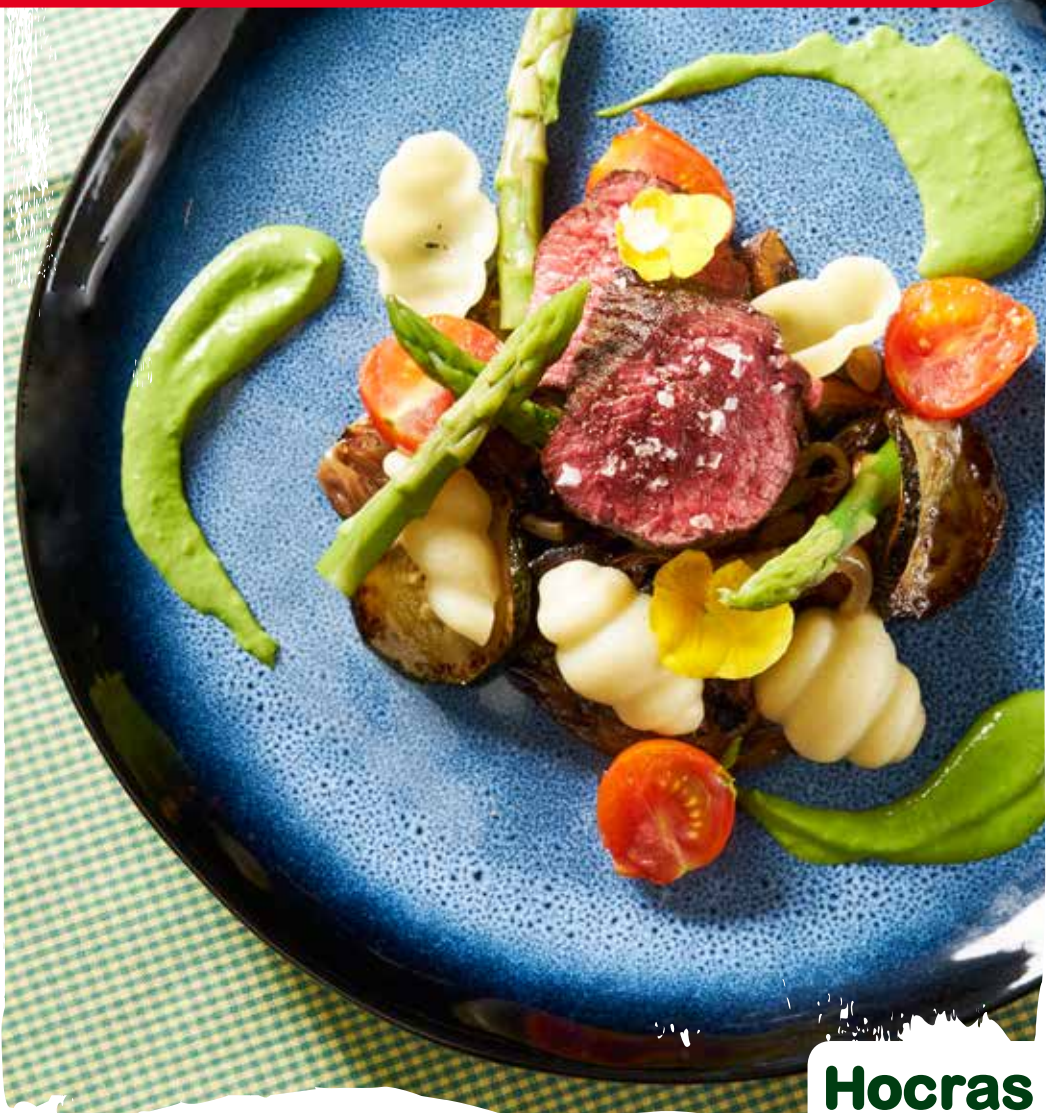




Hoofd gerecht

Gebakken diamanthaas

met gnocchi, geroosterde groente en saus van wilde spinazie



Gebakken diamanthaas

met gnocchi, geroosterde groente en saus van wilde spinazie

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Diamanthaas:

480 gr diamanthaas

Geroosterde groente:

80 gr groene asperges

90 gr kastanjechampignons

60 gr uien

95 gr groene courgette

95 gr gegrilde aubergine (Castellino)

peper en zout naar smaak

Saus van wilde spinazie:

130 gr wilde spinazie

80 ml kookroom

6 gr roux blanc (Knorr)

6 gr groentebouillon granulaat

peper en zout naar smaak

Gepofte tomaatjes:

130 gr mini pomodori trostomaat

5 gr verse groene basilicum

10 ml olijfolie

zwarte peper en zoutflakes

naar smaak

Pasta:

60 gr gnocchi nr. 46

(schelppasta, De Cecco)

1 ltr water

snufje zout

etbare bloemen:

8 st eetbare bloemen

Mise en place & handelingen

Bak het vlees om en om aan en gaar het verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 49°C. Strooi er naar smaak peper en zout over.

Snij de kontjes van de asperges en blancheer ze. Maak de champignons en uien schoon, snij ze klein en fruit ze aan. Verwijder de zaadlijsten en de uiteinden van de courgette en bak deze aan.

Laat ondertussen de aubergine uitlekken en meng dan alle groente door elkaar.

Voeg naar wens peper en zout toe.

Was de spinazie en doe dit met alle ingrediënten in een thermoblender. Verwarm dit tot 70°C en passeer de saus door een fijne bolzeef.

Voeg naar smaak peper en zout toe.

Was de tomaatjes, besprenkel ze met olie, zout, peper en basilicum en pof ze ca. 1 minuut in een voorverwarmde oven op 200°C.

Kook de pasta al dente.

Bordopmaak

Dresseer de groente over het bord en verdeel hier de pasta over.

Trancheer vervolgens het vlees in twee medaillons en leg het vlees bovenop de pasta.

Snij de tomaatjes in tweeën en leg deze met de bloemen tussen de groente.

Zet tot slot met een lepel drie strepen spinaziesaus op het bord.

Wijnadvies!

Malbec Reserva

LUIGI BOSCA

Argentinië

fles 75 cl - 08.902.37

Zwoel, kersen, stoer, breed

smaakpalet van kruiden en rijp fruit



Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

Hocras