



Hoofd gerecht

Gekonfijte eendenbout

met ratatouille, aardappeltjes en groene mosterdmayonaise



Gekonfijte eendenbout

met ratatouille, aardappeltjes en groene mosterdmayonaise

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Gekonfijte eendenbout:

4 st gekonfijte eendenbout
Hocras MEP

Roseval aardappels:

390 gr Roseval aardappels
10 gr knoflookpulp
45 ml olijfolie
18 gr zeezout flakes
9 gr Provençaalse kruiden
9 gr 4 seizoenenpeper

Ratatouille:

515 gr courgettes
240 gr aubergines
120 gr gemengde paprika
45 gr uien 40/60
1 gr knoflookteentjes
20 gr basilicum
45 gr gepelde tomaten
10 gr tomatenpuree
2 gr Provençaalse kruiden
peper en zout naar smaak

Groene mosterdmayonaise:

100 ml Japanse mayonaise
100 gr groene mosterd

Mise en place & handelingen

Ondooi de eendenbout en bak deze in het vet zachtjes op de huidkant tot deze mooi goudbruin is.

Was de aardappels goed en snij een stukje van de boven- en de onderkant. Sprengel er olie over en gril een ruit op het schuin afgesneden stuk. Meng de aardappels vervolgens met de knoflook en kruiden en gaar ze ca. 25 minuten in de oven op 210°C.

Maak de groente schoon en snij alles in blokjes. Hak de knoflook, snij de ui klein en fruit dit aan. Voeg de tomatenpuree en de tomatenblokjes toe en laat dit even garen. Meng dan de groenteblokjes en kruiden toe en laat het stoven tot de groente (beet)gaar is. Voeg als laatste de basilicum en naar smaak peper en zout toe.

Meng de groene mosterd door de mayonaise en doe het in een spuitflesje.

Bordopmaak

Zet de aardappeltjes rechtop op het bord en strooi er wat zeezout flakes over.

Dresseer de eendenbout ernaast.

Doe de ratatouille in een schaalpje en plaats dit naast de eend.

Serveer de saus er in een tipje naast.

Wijnadvies!

Saint Emilion

CHÂTEAU LE DESTRIER

Bordeaux, Frankrijk

fles 75 cl - 08.000.12

Complex, kruiden en mint,

krachtig, ronde tonen, zachte tannines



Hocras B.V.

Fransé Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

Hocras