



Voor
gerecht

Duo van eend
met truffelmayonaise en kwarteleitje



Hocras
voor horeca en verbruik

Duo van eend

met truffelmayonaise en kwarteleitje

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Eendenrillette:

180 gr confit cuisse de canard
(gekonfijte eendenbout)
peper en zout naar smaak

Eend:

180 gr gerookte eendenfilet

Kwarteleitje:

4 st kwarteleitjes

Truffelmayonaise:

20 ml truffelmayonaise

Cress:

4 plukjes affilla cress

Mise en place

Verwarm de gekonfijte eendenbout tot het vet gesmolten is en de eend lauwwarm is. Pluk de eend en meng er een klein beetje vet en wat zout door.

Laat de gerookte eendenfilet op kamertemperatuur komen.

Spoel de kwarteleitjes af met koud water.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de gerookte eendenfilet op speelse wijze op het bord. Knijp een quenelle van de eendenrillette op de filet.

Snij het kwarteleitje doormidden en zet deze tegen de filet aan.

Spuit hier en daar wat truffelmayonaise en garneer het duo met de cress.

Wijnadvies!

Pinot Noir

CHONO

Casablanca Valley, Chili
fles 75 cl - 08.829.03

Delicaat rood fruit met zwoele
specerijen, verfijnde smaken
met zachte afdrank



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras