



**Hocras**  
40 JAAR!

# Hoofd gerecht



Zacht gegaarde entrecote met polenta

# Zacht gegaarde entrecote

## met polenta

### Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

#### Entrecote:

800 gr entrecote, geportioneerd

#### Polenta:

110 gr maïsgriesmeel (polenta)

4 gr groentebouillongranulaat  
(Pierre Cuisine)

260 ml halfvolle melk

25 gr ongezouten roomboter

40 gr geraspte Grana Padano

2 gr verse knofflook

water

peper en zout naar smaak

#### Paddenstoelenboter:

120 gr gezouten roomboter

80 gr paddenstoelen tapenade  
(Lisimo)

#### Koolrabi:

270 gr koolrabi

15 gr gesnipperde ui

8 gr groentebouillongranulaat  
(Pierre Cuisine)

60 ml witte tafelwijn

water

peper en zout naar smaak

#### Krokantje:

20 gr ontbijtspek

### Mise en place & handelingen

Breng de melk en 30 cl water met de knofflook en groentebouillon aan de kook. Voeg de polenta toe en laat zachtjes doorkoken tot het bijna gaar is. Roer dan de kaas en boter erdoor en stort het mengsel op een bakplaat met vetvrij papier. Laat dit afkoelen en snij de polenta op het gewenste formaat.

Bak de entrecote om en om aan in een koekenpan en gaar deze verder in de oven op 90 °C tot een kerntemperatuur van 49 °C.

Laat voor de paddenstoelenboter de roomboter zacht worden en meng hier de tapenade door. Doe de boter in een spuitzak met kartelspuit en spuit op vetvrij papier rozetjes.

Schil de koolrabi, snij in dikke plakken en steek de plakken uit met een steker. Fruit de uien en de koolrabi aan en blus dit af met de witte wijn. Voeg water en groentebouillon toe, laat garen en breng met peper en zout op de gewenste smaak.

Leg het spek tussen 2 siliconen matjes en bak deze ca. 15 minuten in de oven op 190 °C.

### Bordopmaak

Bak de polenta in een koekenpan tot het goudbruin is en leg dit op het bord. Verwarm de koolrabiplakken en dresseer deze naast de polenta. Snij de entrecote schuin doormidden, leg deze op het bord en plaats hier het boterrozetje op. Garneer het geheel met het krokantje.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

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



**Hocras**