

# Hoofd gerecht



GEKONFIJTE GILDEHOENBOUT

met soufflé en gefrituurde bimi



# GEKONFIJTE GILDEHOENBOUT

met soufflé en gefrituurde bimi



## Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Gekonfijte kippenbout:

4 st Hocras Keuken gekonfijte  
Gildehoenbout à 300 gram  
per stuk

### Aardappelsoufflé:

320 gr grill castle bonken  
0,5 gr peterselie  
0,5 gr kervel  
0,5 gr bieslook  
2 st eieren  
15 ml halfvolle melk  
zout en peper naar smaak

### Gefrituurde bimi:

240 gr Yama tempurako  
(battermix)  
160 ml Levico frizzante  
(mousserend water)  
320 gr bimi  
water en zout

### Zwarte knoflooksaus:

180 ml Pierre Cuisine demi-glace  
(kalfsfond)  
10 gr zwarte knoflook  
10 gr gezouten roomboter

**Benodigdheden:** combi-stoomoven,  
spuitzak, kleine bakvormpjes en  
friteuse.

## Mise en place

Verwarm de kippenbout ongeveer 12-14 minuten in een oven op 160°C.

Schil de aardappels, kook ze gaar in water met wat zout en stamp ze fijn.

Was, droog, pluk en hak de verse kruiden en voeg ze met de eieren en de melk toe aan de gestampte aardappelen en meng dit tot een romige puree. Doe de puree in een spuitzak en spuit dit in een beboterd vormpje. Bak de soufflé ongeveer 15 minuten in een oven op 140°C.

Blancheer de bimi en spoel koud. Maak een glad beslag van het water met de tempura en haal hier de bimi door.

Frituur ze goudbruin in olie op 180°C.

Verwarm de fond met de zwarte knoflook op laag vuur en monteer af met de roomboter.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Haal voorzichtig de soufflé uit het vormpje en dresseer dit op het bord.

Leg hier de kippenbout naast.

Zet vervolgens met een lepel een streep saus op het bord en verdeel tot slot de gefrituurde bimi over het bord.

Drankadvies!



### Grand Cru

HOEGAARDEN

tray 8 flesjes à 33 cl  
01.903.48



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.