



# Hoofd gerecht

Oerhammetje  
met rode wijnsaus en rösti



# Oerhammetje

met rode wijnsaus, rösti en appelcompote

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Oerhammetje:

4 st gebraden varkensoerhammetjes  
à 200 gram

### Rösti:

400 gr rösti rolls à 700 gram (Peka)

### Chips van schorseneren:

25 gr schorseneren

### Appelcompote:

270 gr Elstar appels  
45 gr fancy gold bleached rozijnen  
1 gr vanillestokje  
3 gr kaneelpijpje  
40 gr kristalsuiker

### Honing-tijmsaus:

175 ml rode wijnsaus  
(Hocras Keuken)  
25 ml imkergold honing  
10 gr ongezouten roomboter  
10 gr verse tijm  
peper en zout naar smaak

## Mise en place

**Benodigde apparatuur:** oven en friteuse.

Haal de ham uit de verpakking en leg deze ca. 14 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.

Snij de rösti in plakken op de gewenste dikte en bak deze goudbruin in de koekenpan. Gaar de plakken ca. 12 minuten verder in de oven op 200 °C.

Was de schorseneren met water en snij deze met een dunschiller of op de snijmachine in dunne slierten. Frituur ze op 160 °C goudbruin en laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in gelijke stukken. Meng de appel, rozijnen, suiker, kaneel en vanille in een pan en kook dit zachtjes tot het uit elkaar begint te vallen.

Breng de rode wijnsaus met de tijm aan de kook en laat iets inkoken. Zeef dan de tijm eruit en monteer de saus af met de roomboter. Voeg naar smaak zout en peper en als laatste de honing toe.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de appelcompote op het bord, leg het oerhammetje ervoor en het röstirondje ernaast.

Schenk de saus rond het hammetje en garneer met de chips van schorseneren.

## Wijnadvies!

### Sangre de Toro

MIGUEL TORRES  
Penedès, Spanje  
fles 75 cl - 09.537.38  
Gul, kruidig, bessenfruit,  
vriendelijk, vol fruitig, zacht



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**