

H Hoofd gerecht



SALTIMBOCCA MET CHIMICHURRI

met gefrituurde salie en gedroogde Parmaham



SALTIMBOCCA MET CHIMICHURRI

met gefrituurde salie en gedroogde Parmaham



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Saltimbocca:

580 gr dunne Hollandse
kalfslende, steak ready
60 gr d'Olde Lantschap
Parmaham

Gevulde artisjok:

500 gr artisjok
245 gr topinambour (aardpeer)
60 gr ongezoeten roomboter
45 ml kookroom
zout en peper naar smaak
water

Chimichurri:

160 gr Bresc chimichurri marinade

Gefrituurde garnering:

2 st truffelaardappel
(voor 8 chips)
8 st salieblaadjes

Benodigdheden:

grillpan, friteuse, mandoline,
combi-stoomoven

Mise en place

Snij de lende in dunne plakken, bestrooi deze met zout en peper en grill deze in een grillpan.

Kook de artisjokken in water met zout en pel deze tot alleen de bodem over is.

Schil de aardpeer en kook ze in water met zout. Stoom ze droog en draai ze glad in de keukenmachine. Voeg de roomboter en kookroom toe, voeg naar smaak zout en peper toe en vul een spuitzak af.

Was de truffelaardappels en snij ze op een mandoline in dunne plakjes. Frituur ze op 160°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Frituur ook het salieblad op 160°C.

Leg de Parmaham tussen 2 bakmatjes en droog deze ongeveer 16 minuten in de oven op 170°C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de gegrilde lende in tweeën en dresseer deze op het bord.

Leg hier de artisjokbodem achter en spuit hier de aardpeer-mousseline op.

Knijp met 2 lepels quenelles van de chimichurri en dresseer deze op de lende.

Steek de gefrituurde truffelaardappel en het salieblad in de mousseline en leg hier de gedroogde Parmaham tegenaan.

Wijnadvies?

*Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende wijn.*



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Frans 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.