



# Hoofd gerecht

**Steak sucade**  
met persillade en Opperdoezer ronde



# Steak sucade

met persillade en Opperdoezer ronde

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Steak sucade met persillade:

720 gr premium select sucade  
10 gr verse peterselie  
zeezout flakes

### Antiboise:

400 gr tomaat in brunoise, 10 mm  
90 gr uiensnippers  
5 gr verse knoflook  
100 gr verse basilicum  
30 gr verse peterselie  
25 gr verse knoflook  
150 ml olijfolie  
peper en zout

### Gebakken aardappeltjes:

380 gr Opperdoezer  
ronde aardappels  
4 ltr water  
40 ml beur culinair (Hollandia)  
2 gr verse knoflook  
4 gr kerriepoeder madras  
peper en zout

## Mise en place & handelingen

Braad de sucade aan en gaar het vlees verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 49/51°C.

Hak de knoflook, pluk de kruiden en snij ze fijn. Glaceer de uien en de knoflook en laat dit afkoelen. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak peper en zout toe.

Was de aardappelen en kook ze in de schil. Pel de schil eraf, snij ze doormidden en bestrooi ze met het kerriepoeder en de fijngehakte knoflook. Bak ze goudbruin in boter of olie en strooi er naar smaak peper en zout over.

## Bordopmaak

Bestrooi de sucade met fijngehakte peterselie en zeezout flakes, snij het vlees in plakken op de gewenste dikte en dresseer het op een bord of plank.

Serveer de aardappels en antiboise er in een schaalte naast.

## Bieradvies!

### Bubbel

GOOISCH BIER  
fles 75 cl - 01.902.31  
Fruutig, sterk, vol blond bier,  
verrassend en sprankelend



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

**Hocras**