



Hocras
40 JAAR!

Hoofd gerecht



Varkenskoppaas in een jasje van coppa.

Varkenskophaas

in een jasje van coppa

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Varkenskophaas:

600 gr varkenskophaas, gevlied

Coppa:

60 gr gesneden coppa

Roquefortsaus:

60 gr Roquefort coccinelle (Papillon)

220 ml koksroom

0,3 gr clear xantana gom

peper en zout naar smaak

Fregola:

30 gr paprikamix in brunoise
(10 mm)

25 gr groene courgette in
brunoise (5 mm)

20 gr gesnipperde uien

20 gr lange bosuitjes

2 gr verse knoflookteentjes

15 gr geraspte Grana Padano

15 gr ongezouten roomboter

15 ml koksroom

60 gr fregola

10 gr groentebouillon granulaat

40 ml witte tafelwijn

10 ml soja olie

0,5 gr laurierblad

water

peper en zout naar smaak

Mise en place & handelingen

Wikkel de coppa om de kophaas en bak deze aan op de barbecue of in een koekenpan op hoog vuur. Gaar daarna verder in de oven op 100 °C tot een kerntemperatuur van 64°C.

Smelt de Roquefort zachtjes in de koksroom. Laat heel zacht koken en bindt de saus af met de xantana. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Fruit voor de fregola; de uien en knoflook in de olie. Doe de fregola erbij en blus het af met de witte wijn. Voeg dan 10 cl water, de groentebouillon en het laurierblad toe en laat het geheel koken tot het bijna gaar is. Dan de koksroom, paprika, courgette en Grana Padano toevoegen en met peper en zout op de gewenste smaak brengen.

Snij tot slot de bosuitjes in ringen en voeg deze als laatste toe.

Bordopmaak

Doe de fregola in een ring en dresseer dit op het bord. Snij de kophaas doormidden en leg het vlees dakpansgewijs op de fregola. Schenk hier tot slot de Roquefortsaus naast.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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



Hocras