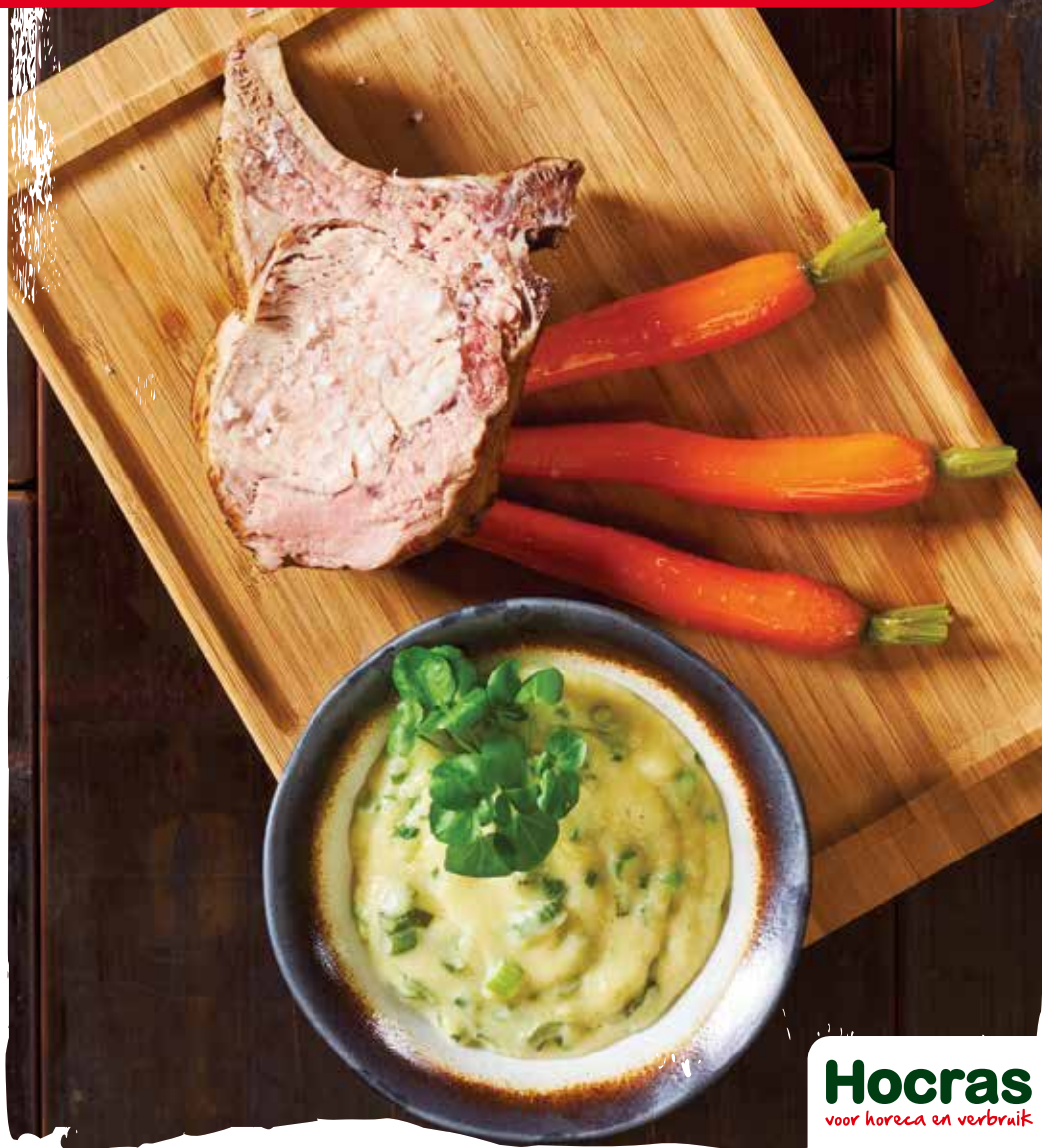


Hoofd gerecht

Varkensrack met stampotje en bosui



Varkensrack

met stampotje van bosui

Benodigheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Varkensrib:

1080 gr varkensrib met been,
heel, ca. 4 kilo

15 ml olijfolie

2 gr peper

8 gr zeezout flakes

Stampotje met bosui:

450 gr aardappelpuree (Peka)

65 gr bosuitjes

75 ml kookroom

25 gr ongezouten roomboter
peper en zout naar smaak

Geglaceerde bospeen:

350 gr bospeen

1 ltr water

15 gr ongezouten roomboter

10 gr kristalsuiker

snufje zout

Waterkers:

1 bosje cresson (waterkers)

Mise en place & handelingen

Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het aan in de pan. Gaar het verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van ca. 65°C.

Smelt de roomboter en voeg de puree en de kookroom toe. Maak de bosui schoon, snij deze klein en voeg het toe aan de puree. Verwarm het stampotje en voeg naar smaak peper en zout toe.

Schil de bospeen, maar laat het stukje groen eraan zitten. Blancheer ze in water met suiker en zout beetgaar. Laat ze uitlekken en glaceer ze in de boter.

Was, pluk en snij de waterkers.

Bordopmaak

Dresseer de bospeen in waaivorm op het bord. Snij het vlees op de gewenste dikte en leg dit half op de bospeen.

Doe het stampotje in een schaaltje en garneer met de waterkers. Serveer dit ernaast.

Wijnadvies!

Tripel

LEFFE

fles 75 cl

01.922.37

rijp geel fruit, complex



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras