

Hoofd gerecht



WINTERSE STAMPPOT

van palmkool met sucade

WINTERSE STAMPPOT

van palmkool met sucade



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Palmkool stampot:

3 liter water
40 gr ongezoute roomboter
385 gr spekblokjes
400 gr palmkool
245 gr eigenheimers
250 gr zoete aardappel
peper en zout naar smaak

Rundersucade:

100 ml Vino da Tavola rood
4 gr provencaalse kruiden
15 gr runderbouillon
280 gr kalfsfond
25 gr tarwebloem
40 gr ontbijtkoek
880 gr sucadelappen
1040 ml water
70 gr uiensnippers
2 gr knoflookteentjes
1 gr laurier
peper en zout naar smaak

4 plakken Corallo ham

Mise en place

Schil de zoete aardappels en de eigenheimers. Was ze vervolgens en snij ze in gelijke stukken. Kook ze met zout tot ze gaar zijn. Bak de spekjes uit. Snij de palmkool. Was het vervolgens, blancheer het en spoel het daarna koud. Stamp de aardappels samen met de roomboter fijn en spatel de spekjes en de kool er doorheen. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Bestrooi de sucade met zout en peper en bak het. Voeg hier vervolgens de uien, knoflook en laurier aan toe. Bak dit kort mee. Bestrooi het daarna met de bloem en laat het kort garen op laag vuur. Blus het geheel af met rode wijn. Voeg alle overige kruiden toe. Snij de ontbijtkoek in blokjes en voeg ze toe. Voeg de demi glace, water en de bouillon toe en daarna zout en peper. Dek het af en laat het voor ongeveer 2,5 uur verder garen in de oven op 149°C.

Snij voor het krokantje van ham eerst de ham heel dun. Leg de plakjes vervolgens tussen 2 siliconematjes. Leg ze zo op een bakplaat en bak ze in ongeveer 14 minuten af op 180°C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de palmkoolstampot op een bord en leg de sucade er tegenaan. Schenk wat jus (vocht waar de sucade in gegaard is) er overheen. Garneer het geheel met de krokante ham-chips.

Wijnadvies!



Shiraz / Merlot

DROSTDY HOF

Western cape, Zuid-Afrika

fles 75 cl - 08.823.17

Geur: Kersen en bessen

Smaak: Zwoel en zachte tannine



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 02 - 2018, gerecht 32294, peildatum 28-12-2017.

Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.