Totaalexpertise in grootkeukentechniek

Hoofdgerecht 3

Rode ui/ geglaceerde bospeen Portsaus met olijfolie/ zacht gegaard kalfsnootje/ groene puree

Zoet zuur stoofpotje Ingrediënten,

500 gram runderpoulet, 150 gram rode wijn rapsodi, 50 gram rode wijnazijn, 50 gram boter, 150 gram demi glace, 25 gram suiker, 1 stuks laurierblad, 1 stuks ui, gesnipperd, 1 stuks kruidnagel, 1 eetlepel tomatenpuree, 500 gram water

Bereidingswijze:

Dep het vlees droog en bak in een koekenpan goed bruin in de rapsodi op een hoog vuur. Bestrooi met peper en zout, haal het vlees uit de pan en doe het vlees in de stoofpan. Doe de boter in de koekenpan en voeg suiker toe laat de suiker een beetje smelten. Bak de ui en laat lichtbruin worden, voeg dan de tomatenpuree toe en verwarm 1 minuut. Blus de koekenpan af met de rode wijn en laat 1 minuut koken. Voeg de rode wijnazijn toe en laat 2 minuten koken. Voeg daarna de demi glace, laurier en kruidnagel toe. Doe alles bij het vlees in de stoofpan en voeg water toe tot het vlees onder staat en laat het vlees zo gaar stoven

Zoet zure rode ui Ingrediënten,

75 gram witte wijn, 120 gram suiker, 75 gram azijn, 2 stuks rode ui

Bereidingswijze:

Kook de witte wijn, de azijn en de suiker tot de suiker is opgelost. Zet het vuur daarna uit. Maak de rode ui schoon, verwijder alleen de schil maar laat de rest van de ui heel. Snijd de rode ui in mooie ringen van 4 mm dik. Doe deze in het zoetzure vocht. Laat staan tot serveren (bij serveren de rode ui op een bakplaat in de oven verwarmen)

Port saus, gemonteerd met olijfolie Ingrediënten,

1 stuks rode ui, 75 gram rode wijn, 1 stuks bospeen, 150 gram port, 1 teen knoflook, 300 gram demi glace, 1 eetlepel rapsodi, 1 stuks laurierblad

Bereidingswijze:

Maak de rode ui schoon en snijd in grove stukken. Was de bospeen en snijd in grove stukken. Maak de knoflook schoon snijd in vieren. Bak in een sauspan deze ingrediënten in de rapsodi lichtbruin. Blus af met rode wijn en kook gedurende 1 minuut. Voeg de port toe en kook 2 minuten. Voeg de demi glace en het laurierblad toe en laat 15 minuten trekken. Zeef de saus en laat staan op de werkbank

Bospeen Ingrediënten,

1 stuks bospeen p.p., 20 gram boter

Bereidingswijze:

Schil de bospeen maar laat 2 cm van het groen aan de bospeen zitten!! Was en droog de bospeen en bestrooi met een beetje zout en peper. Trek vacuüm met de boter en gaar in de stoomoven in 15 minuten op 100ºC. Laat afkoelen op de werkbank. Snij de bospeen in drie gelijkmatige stukken, snijd recht af zodat de bospeen rechtop kan staan

Zacht gegaard kalfsnootje Ingrediënten,

500 gram kalfsbief, 2 eetlepels rapsodi

Bereidingswijze:

Smeer het vlees in met rapsodi. Verwarm de roestvrijstalen pan goed voor. Dit controleert u door wat water in de pan te druppelen: als het water parelt in de pan, dan is de pan op temperatuur. Bak het vlees rondom snel bruin, haal uit de pan en bestrooi met peper en zout. Gaar het vlees op 90°C met een kerntemperatuur van 51°C

Chlorofyl Ingrediënten,

75 gram Spinazie gewassen, 40 gram peterselie

Bereidingswijze:

Maal spinazie en peterselie fijn in de blender met 300 gram water. Het blad moet heel fijngemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op, hier gaat het om! De rest van de spinazie kun je eventueel voor een andere bereiding gebruiken. Verwarm het vocht in de pan tot net onder kookpunt. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passerdoek is het chlorofyl, bewaar in een afgedekt bakje

Groene puree Ingrediënten,

450 gram geschilde eigenheimers, 60 gram koksroom, 500 gram water, 60 gram rapsodi, 5 gram zout, 1 receptuur chlorofyl

Bereidingswijze:

Aardappels in gelijkmatige stukken opzetten met water en zout. Breng het water aan de kook, dan ± 13-15 minuten goed gaar laten koken. Giet de aardappel af en knijp met een pureeknijper tot puree. Verwarm de koksroom en de rapsodi en mengen door de puree. Voeg evt. extra zout en peper toe. Dek af en houd warm in de warmtekast bij de borden voor het hoofdgerecht.