

Hoofdgerecht 5

Varkenshaasje in rauwe ham/ gekonfijte aardappel Taartje cavolo nero/ saus Martin

Gekonfijte rozevalaardappel Ingrediënten

500 gram rozevalaardappel 3 tenen knoflook schoon 1 tak rozemarijn 100 gram ganzenvet

Bereidingswijze,

Was en droog de aardappel. Snijd de aardappel in blokjes van 1½ cm, met schil. Hak de rozemarijn en de knoflook. Doe in een steelpan samen met het ganzenvet. Verwarm het ganzenvet (niet laten verbranden! smelten is genoeg) en meng met de aardappels. Bestrooi met peper en zout. Gaar in de oven op 170°C, regelmatig omscheppen 10 minuten. Daarna nog 5- 10 minuten verder garen en af laten koelen op de werkbank

Saus martini en kastanjechampignons Ingrediënten

1 st ui 90 gram Martini rood 1 teen knoflook 165 gram kookroom 200 gram kastanjechampignons 200 gram demi glace 35 gram boter

Bereidingswijze,

Snipper de ui en hak de knoflook. Snijd de champignons fijn in blokjes. Verwarm de boter en bak de ui en knoflook zonder te kleuren in een steelpan. Voeg kastanjechampignons toe en bak mee. Blus af met Martini en kook 1 minuut. Voeg room en demi glace toe en kook in tot de helft. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar op de werkbank tot serveren

Varkenshaasje in rauwe ham Ingrediënten

1 kg varkenshaas 5 takjes tijm 12 plakken rauwe ham 1 theelepel paprikapoeder 1 stuks limoen

Bereidingswijze,

Snijd de punt van het varkenshaasje in en klap dubbel zodat je 1 gelijkmatig stuk vlees krijgt. Hak de tijmblaadjes fijn en rasp de limoen. Meng met paprikapoeder en verdeel over het vlees. Leg 3 lagen folie op de werkbank en leg hier op 6 plakken rauwe ham dakpansgewijs. Rol met behulp van de folie 1 rol per varkenshaas en bind aan de kant dicht als een toffee. Trek vacuüm en leg in een warm water bak van 55°C. Maak op dezelfde manier nog een rol

Taartje cavolo nero Ingrediënten

500 gram cavolo nero 4 stuks ei 1 st sjalot 200 gram kookroom 1 teen knoflook 2 eetlepel piccalilly

Bereidingswijze,

Breng een grote kookpan met ruim water aan de kook. Maak de cavolo nero schoon en snijd in reepjes. Blancheer deze 3 minuten en koel af in koud water. Droog de bladeren. Snipper de sjalot en hak de knoflook. Doe de eieren, sjalot, knoflook, kookroom en piccalilly in een litermaat. Maal dit glad met een staafmixer. Voeg 7 gram zout toe en een beetje peper. Meng dit mengsel met de cavolo nero en verdeel over siliconevormpjes. Bak de taartjes op 135°C 25 minuten. Laat afkoelen en stort de taartjes op een ovenplateau met een bakmatje

Serveren

Instructie,

Verwarm de saus. Verwarm de aardappel in de oven. Bak het vlees krokant. Maak het bord op



Geschreven door: Valentijn Bogaers & Nico Rensing