

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: (Hoofdgerecht voor 4 personen) Gekonfijte

kippenbout: 4 st Hocras Keuken

gekonfijte Gildehoenbout à 300

gram per stuk Aardappelsoufflé:

320 gr grill castle bonken 0,5 gr

peterselie 0,5 gr kervel 0,5 gr

bieslook 2 st eieren 15 ml

halfvolle melk zout en peper naar

smaak Gefrituurde bimi: 240 gr

Yama tempurako (battermix) 160

ml Levico frizzante (mousserend

water) 320 gr bimi water en zout

Zwarte knoflooksaus: 180 ml

Pierre Cuisine demi-glace

(kalfsfond) 10 gr zwarte knoflook

10 gr gezouten roomboter

Tijd: > 1 uur

Keuken: Nederlands

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Gekonfijte gildehoen met soufflé en gefrituurde bimi

Weer zoon lekker recept. Ik heb deze gemaakt toen mijn vrienden over de vloer kwamen, ze vonden dit fantastisch!

Hulpmiddelen

Benodigheden: combi-stoomoven, spuitzak, kleine bakvormpjes en friteuse.

Bereidingswijze

Bereiding: Verwarm de kippenbout ongeveer 12-14 minuten in een oven op 160°C. Schil de aardappels, kook ze gaar in water met wat zout en stamp ze fijn. Was, droog, pluk en hak de verse kruiden en voeg ze met de eieren en de melk toe aan de gestampde aardappelen en meng dit tot een romige puree. Doe de puree in een spuitzak en spuit dit in een beboterd vormpje. Bak de soufflé ongeveer 15 minuten in een oven op 140°C. Blancheer de bimi en spoel koud. Maak een glad beslag van het water met de tempura en haal hier de bimi door. Frituur ze goudbruin in olie op 180°C. Verwarm de fond met de zwarte knoflook op laag vuur en monteer af met de roomboter.