Mangalitza rack met zuurkool & pruimenjus

Mangalitza rack met zuurkool & pruimenjus

2 PERS.

25 MIN.

Ingrediënten

2 stuks Mangalitza rack

1 pot Eyserhalte zuurkool

1 bakje paddenstoelenmix

4 rösti rondjes

1 pot Eyserhalte pruimenjus

Olijfolie, boter, peper, zout

Gekrulde peterselie

Bereiding

1. Doe de zuurkool in een pannetje en warm op. Verwarm de pruimenjus apart.

2. Bak de rösti rondjes in een pan met boter of olijfolie op middelhoog vuur goudbruin (ongeveer 10-15min) of in een voorverwarmde oven op 220 graden zo'n 15 tot 20 minuten (tussentijds keren).

3. Breng het Mangalitza rack op smaak met peper en zout (beide kanten). Bak de rack in olijfolie 3 minuten per kant. Voeg de boter en paddenstoelenmix toe. Breng de paddenstoelenmix op smaak met peper en zout. Bak alles nog 2 minuten.

4. Leg het vlees op een snijplank, bedek het met aluminiumfolie en laat 4 minuten rusten.

Opmaak leg een paar scheppen zuurkool op het bord. Snij het bot van het rack af, trancheer het vlees (in plakjes). Leg het vlees bovenop de zuurkool. Verspreid de gebakken paddenstoelen rondom het vlees. Schenk de saus over het vlees. Leg de rösti rondjes erbij en garneer af met een takje gekrulde peterselie.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Maciek Starzak - Chef

Risotto met bospadden-stoelen & truffel

Risotto met bospaddenstoelen & truffel

2 PERS.

45 MIN.

Ingrediënten

250 gr risottorijst

2,5 dl groentebouillon

1 sjalot

1 dl witte wijn

1/2 eetl truffelsalsa

1 bakje paddenstoelenmix

12,5 gr roomboter

12,5 gr geraspte Parmezaan

0,5 dl room

Olijfolie, zout en peper

Extra: verse (seizoens)truffel

Bereiding

1. Snipper de sjalot en fruit deze in de olijfolie glazig in een ovenbestendige pan.

2. Voeg de risotto toe en laat deze glazig worden. Blus af met de witte wijn en laat deze indampen.

3. Voeg de groentebouillon toe tot alles een vingerkootje onderstaat. Goed doorroeren en afdekken met aluminiumfolie en gaar het in een op 180 graden voorverwarmde oven gedurende 20 minuten.

4. Haal uit de oven en laat alles ongeveer 10 minuten rusten.

5. Bak de paddenstoelen aan en voeg de room, zout, peper en truffelsalsa toe.

6. Meng de risotto bij de paddenstoelen massa. Voeg de roomboter en Parmezaanse kaas toe. Spatel alles door elkaar en kruid af naar smaak met peper en zout.

   Rasp er eventueel als extra nog verse (seizoens)truffel overheen om het helemaal af te maken.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Martijn Verschueren - Chef

EYSERHALTE
EYS - WITTEM

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

tag @eyserhalte in je foto's!