

PAPPARDELLE FORESTIÈRE MET HERTENRACK

Malse hertenrack met Pappardelle, romige Forestière saus, krachtig gebakken bospaddenstoelen en rode wijnjus.

10	200 G	CA. 8 MIN
PORTIES	PAPPARDELLE P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Smiling Cook Pappardelle	2.000 g
Smiling Cook Forestière saus	1.000 g
Hertenrack, geportioneerd	1.800 g
Gemengde bospaddenstoelen	800 g
Rode wijnjus	500 ml
Parmezaanse kaas	200 g
Roomboter	150 g
Verse tijm	20 g
Fijn zeezout en zwarte peper	naar smaak

MISE EN PLACE

- 1

Portioneer het hertenrack en dep het vlees droog.
- 2

Maak de bospaddenstoelen droog schoon en bak ze in kleine charges.
- 3

Rasp de Parmezaan en ris de tijm. Verwarm Forestière saus en rode wijnjus afzonderlijk.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- 1

Regeneer 200 g bevroren Pappardelle 75 seconden in heet, licht gezouten water van circa 95°C.
- 2

Bak een portie hertenrack rondom en gaar tot de gewenste cuisson. Laat kort rusten.
- 3

Meng de Pappardelle met 100 g Forestière saus en bospaddenstoelen. Monteer met boter en tijm.

BORDOPMAAK

Draai de Pappardelle los op een warm bord. Snijd het hertenrack en leg het tegen de pasta. Werk af met bospaddenstoelen, rode wijnjus, Parmezaan en tijm.

KRITISCH PUNT

Laat het hertenrack na het bakken rusten. Zo blijven de vleessappen behouden en blijft de cuisson egaal.