

Verstegen recepten service

Coq au Porto

20 personen

Ingrediënten

- 2 kg Kippen dijenvlees (blokjes ca. 2 cm.)
- 200 gram Spekblokjes
- 300 gram Wortelblokjes
- 200 gram Cantharellen
- 200 gram Zilveruien (afgespoeld)
- 40 gram Verstegen Binding DS
- 30 gram Verstegen Kipkruiden met zout
- 20 gram Verstegen Sousvidemix bruin Vero
- 1,4 kg Verstegen Rode portsaus
- Verstegen Brassica koolzaadolie Classic
- Verstegen Peper zwart heel lampong
- Verstegen Atlantisch zeezout grof

Mise en place

- o Schil de stam van de cantharellen, borstel de cantharellen schoon en snijd ze in partjes.
- o Maak een mix van de afgewogen hoeveelheid Kipkruiden met zout, Sousvidemix bruin Vero en de Binding DS.
- o Meng dit kruidenmengsel door de blokjes kippen dijenvlees.
- o Voeg de afgewogen hoeveelheid Rode Portsaus, wortelblokjes, spekblokjes en zilveruien toe.
- o Meng alles goed door elkaar en vacuumeren in kookbare vacuümzakken.
- o Gaar de Coq au Porto in een voorverwarmde combisteamer van 100% stoom met een temperatuur van 78°C gedurende 1 uur.
- o Snel terugkoelen, labelen en opslaan tot uitgifte.

Uitgifte

- Verwarm de kookzak in z'n geheel in de combisteamer op 80°C met 100% stoom gedurende 30 minuten.
- Of schep een portie in een steelpan en laat dit onder regelmatig roeren op laag vuur warm worden.
- Bak de gesneden cantharellen bruin in wat Brassica koolzaadolie Classic en breng ze op smaak met de Verstegen molens Zwarte Peper en Atlantisch zeezout.
- Schep voor het serveren wat van de gebakken cantharellen op de Coq au Porto.

Serveertip

Serveer een in de oven gepofte aardappel of mediterrans gekruide rijst bij de Coq au Porto.
