

Kalfsvlees met Girolles en Westmalle saus



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 600 gr kalfsfilet
- 5 cl cognac
- 5 cl Westmalle
- 2 dl Kalfsfond
- 2 stronken witloof volle grond
- 1 snuifje Suiker
- 60 gr girollen
- 12 pijpajuintjes
- 12 verse zilveruitjes
- 200 gr aardpeer
- 1 dl Melk
- 2 el room
- 1 boter
- 1 peper en zout
- 1 verse pasta

Bereiding

1. Schil de zilveruitjes, leg ze in een pannetje met wat boter en een bodempje water. Breng aan de kook en laat het water volledig verdampen. Laat de uitjes een licht bruin kleurtje krijgen, laat afkoelen, snij doormidden en houd bij.
2. Schil de aardpeer en kook in helft water, helft melk. Laat een kwartiertje gaar koken. Giet af en houd het kookvocht bij. Mix de aardpeer in een blender tot een dikke, maar nog lopende puree, werk af met een beetje room.
3. Snijd het witloof in stukjes., doe in pan met boter, peper en zout en een beetje suiker. Laat op zacht vuur zachtjes bakken/confijten.
4. Kruid het vlees en bak alle kanten bruin in de pan. Leg het in een braadslede en laat 12 min. garen in een

voorverwarmde oven van 200 °, haal het eruit en laat het een tiental min. rusten.

5. Bak de pijpajuin een paar minuten in wat boter.

6. Giet de cognac en de Westmalle dubbel in de braadpan van het vlees, voeg kalfsfond bij en laat 1/3 inkoken.

Bind de saus met beurre manié.

7. Bak de girolles enkele minuutjes op in wat boter op hoog vuur, voeg de zilveruitjes toe en laat warmen.

8. Trek een dikke streep aarpeerpuree op de borden en leg op één kant van het bord een bergje witlof.

Snijd het vlees in sneden en verdeel over het witloof, omgeef dit met de girolles en de zilveruitjes.

Op het vlees enkele pijpajuintjes, de saus kan je apart serveren.

Eventueel kan je dit gerecht serveren met wat verse pasta.

Recept van Peter Goossens uit Feestelijk Koken met Peter Goossens.