

ENTRECOTE MET EEN KALFSJUS VAN LA TRAPPE QUADRUPEL



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden:

2 dl La Trappe Quadrupel (1114323)

4 sjalotjes

4 kardemompeultjes

4 dl kalfsjus

kalfsentrecote

crispy seaweed (25104810)

groenten: gebakken aubergine, zalf van rode biet (speculaas en chinese 5 spices), quenelle butternut
stoemp, gefrituurde sjalot ringen (tapioca)

Bereiding:

Snipper twee van de sjalotjes en fruit deze aan.

Giet het bier en de kardemompeultjes op de aangefruitte sjalotjes en laat inkoken op laag vuur totdat er ongeveer een derde overblijft.

Voeg de kalfsjus toe en breng tegen de kook aan.

Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Zeef de jus en houd warm tot gebruik.

Bak de kalfsentrecote mooi rosé en laat rusten.

Snijdt de overige twee sjalotjes in halve ringen en bak krokant in olijfolie.

Meng de krokante sjalotringen met dungsnesden crispy seaweed.

Leg de kalfsentrecote op het bord en schep de jus van La Trappe Quadrupel eraast.

Leg de krokante sjalotjes met de crispy seaweed op de kalfsentrecote.

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/entrecote-kalfsjus-la-trappe-quadrupel>