

Kalfsvlees met pastinaakcrème en zilveruitjes in kalfsjus



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 zilveruitjes
- 2 pastinaken
- 20 cl Melk
- 100 gr zure room
- 250 gr boontjes
- 1 el Hazelnootolie
- 25 gr boter
- 1 el druivenpitolie
- 2 dikke kalfshazen
- 1 rodebietblaadjes

Voor de kalfsjus:

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 selderstengel
- 500 gr kalfsafsnijdsels
- 2 el Olie
- 1 kruidentuiltje
- 25 gr boter

Bereiding

Kalfsjus :

Pel ui, wortel en selder en hak fijn.

Snij de afsnijdsels van het kalfsvlees fijn

Verhit de olie En bak de afsnijdsels, voeg de groenten toe, het kruidentuiltje en de boter.
Kruid met pezo, meng goed en zet dit net onder water.
Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 1 uur stoven.
Giet dit door een fijne zeef, duw alle vocht er uit en laat inkoken tot de helft.

Verwarm de ovengril.

pel de zilveruitjes en maak de laagjes los. Leg ze op een bakplaat onder de grill tot ze lichtjes geroosterd zijn.
Haal uit de oven en voeg ze bij de kalfsjus.

Schil de pastinaken en snij in stukken.

Doe in de pan en voeg er de melk en 25 cl. water bij. Kruiden met pezo.

Laat 20 min. koken, giet af en mix glad.

Schep hem opnieuw in de pan en voeg er al roerend de zure room door.

Kruiden met pezo en warm houden.

Maak de boontjes schoon, snij in stukjes en blancheer 5 min. in gezouten water,
giet af en doe in de pan.

Kruid met hazelnotenolie en pezo, houd warm.

Smelt de boter en de druivenpitolie , en bak de kalfshazen aan beide kanten goudbruin op hoog vuur,
zet het vuur lager en bak nog 5 min. aan elke kant.

Haal het vlees uit de pan en laat rusten in aluminiumfolie.

Verdeel de pastinaakcrème en de boontjes over de borden.

Snij het vlees in mooie plakjes en schik op het bord.

Voed uitjes en jus toe en werk af met een rodebietblaadje