

INGREDIËNTEN

KALFSKOTELET EN SAUS:

1 kalfskotelet (ongeveer 1000g), op kamertemperatuur
500g witte paddenstoelen, gevierendeeld
200g gerookt spek, in reepjes
1 el gesmolten boter
Peper en zout naar smaak
2 el zilveruitjes
100ml Madeira
250ml slagroom
100ml demi-glace
Zeste van 1 citroen

GEBAKKEN SPRUITJES EN WORTELEN:

250g spruitjes, schoongemaakt
1 bosje jonge wortelen, geschild met een kort steeltje
1 kl honing
1 el gesmolten boter
Peper en zout naar smaak

AARDAPPEL-KNOLSOLDER GRATIN:

800g loskokende aardappelen, in dunne schijfjes
400g knolselder, in dunne schijfjes
200ml melk
200ml room
1 teentje knoflook, geraspt
Peper, zout en muskaatnoot naar smaak
50g boter, om in te vetten
150g gemalen emmentaler

Kalfskotelet Grand Mère met gebakken spruitjes, wortelen, en aardappel- knolselder gratin



4 personen



+/-60 min.

(35 min. bereidingstijd)

Een heerlijk simpel gerecht zoals we van onze grootmoeders geleerd hebben met klassieke eerlijke ingrediënten: een sappige kalfskotelet in een paddenstoelroomsausje, gebakken spruitjes en wortel, met vers gebakken frietjes. Wat een culinair feest!





BEREIDINGSWIJZE:

AARDAPPEL-KNOLSELDER GRATIN:

Vet het bakaccessoire in met boter. Schil de aardappelen en de knolselder en snij in fijne schijfjes met de mandoline. Schik ze in afwisselende lagen trapsgewijs in het bakaccessoire. Verwarm de melk, room, boter, knoflook, en kruiden kort op. Giet over de groenten en bestrooi met kaas. Kies de handmatige instelling en bak op 160°C met lage lichtsnelheid voor 45 minuten.

KALFSKOTELET

Bestrijk het vlees met olie en kruid met peper en zout. Gebruik een thermometer om de kerntemperatuur in te stellen op 58°C, en bak op 200°C. Volg de instructies op je toestel. Leg het vlees achterin het mandje. Voeg na 10 minuten de groenten toe. Eens gaar, laat het vlees rusten alvorens in plakken te snijden.

GROENTEN:

Schil de wortelen. Laat er een kort groen steeltje aan. Kuis de spruitjes. Besprenkel met boter en honing. Kruid met peper. Leg rond het vlees in het bakaccessoire (na de helft van de gaartijd van het vlees) en bak 15 minuten op 200°C tot goudbruin en gaar.

SAUS:

Snij de paddenstoelen in 4. Plaats ze in het bakaccessoire. Snij het spek in reepjes en voeg toe in het bakaccessoire. Kruid met peper en zout en meng er een eetlepel boter onder. Bak 12 minuten op 200°. Roer af en toe en blus met Madeira en dan de room, demi-glace en voeg de uitjes toe. Meng en laat nog 5 minuten doorgaren op 200° op volle lichtsnelheid.

Snij het vlees van het been, dan in sneetjes en dresseer een mooi bord met een beetje saus. Werk af met citroenzeste. Serveer onmiddellijk.