



Kalfslapjes met gestoofde worteltjes en een sausje op basis van balsamico azijn.

Ingrediënten (2 pers.) :

2 x 150 g kalfsoesters
400 g jonge of kleine worteltjes
1 kleine ui
1 teentje knoflook
2 soeplepels olijfolie

1/4 blokje runderbouillon
peper en zout
rozemarijn
gemengde sla en/of preischeuten

Mise en place:

Snijd de kalfsoesters in twee.
Schil de wortelen en snijd deze in schuine stukken van 3 à 4 cm.
Schil de ui en snipper deze in fijne stukjes.
Pel het knoflookteentje en snijd eveneens in fijne stukjes.
Trek de blaadjes rozemarijn van de takjes en hak fijn.

Bereidingswijze wortelen:

Neem een kom, verwarm op het vuur en voeg 1 soeplepel olijfolie toe.
Voeg 1 soeplepel gesnipperde ui en de wortelen toe en kruid met peper en zout.
Bevochtig met water tot alles voor 1/3 onder water staat. Plaats een deksel bovenop en laat de wortelen zachtjes stoven gedurende 20 minuten.
Kantel het deksel om het overvloedige water uit te koken en laat nog 10 min. verder stoven.

Neem een braadpan, zet deze op het vuur en laat stevig opwarmen met 1 soeplepel olijfolie.
Kruid het vlees langs twee kanten en bak heel snel mooi bruin langs beide zijden.
Haal het vlees uit de pan en houd warm in een voorverwarmde oven van 140°C.

Doe de rest van de gesnipperde ui en de look in de pan en laat 30 sec. lichtjes stoven zonder te kleuren.
Voeg ¼ blokje runderbouillon toe en blus met de balsamico azijn en 100 ml water.
Laat alles goed los koken en breng (indien nodig) extra op smaak met peper en zout.
Voeg op het einde de rozemarijn toe.

Schep het vlees op een mooi bord, voeg de gestoofde wortelen toe en overgiet het vlees met de saus.

Dresseer met gemengde sla en/of preischeuten.