

== Kalfsentrecote met aardpeer, champignon- mix en aardappel ==

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

800 g kalfgebraad	2 potten kipfond
mergpijpjes (optioneel) - 10 stuks	boter
1kg aardperen	verse kervel
500 g champignonmix	bieslook, sjalot, look, tijm & salie
1kg vastkokende aardappel	
3 potten kalfsfond	

== Zo maak je het ==

1. Zet je pan op het vuur en laat er een stevig klontje boter in smelten. Terwijl de boter smelt kruid je best alvast de bovenzijde van het vlees met peper en zout.
2. Leg het gebraad in de pan op de gekruide zijde en kruid nu ook de andere kant. Voeg voor extra smaak nog een tweede klontje boter + enkele takjes salie toe aan de pan.
3. Start terwijl het vlees bakt met het schillen van de aardperen. Houd in de tussentijd het vlees in het oog en draai het om in de pan wanneer de onderzijde goudbruin oogt.
4. Kook de geschilde aarderen in een portie kippenbouillon. Voeg ook 2 takjes salie toe aan de kookpot
5. Bedruipt het vlees met de gesmolten boter uit de pan zodat het dichtschroeit en de sappigheid bewaard blijft. Doe dit periodiek terwijl je de champignons kuist. Snijd ook het groen van de look fijn en voeg het toe aan je kom met gekuisde champignons.
6. Haal het vlees (met de salie) uit de pan (niet afwassen!!!) en houd het warm in de oven (60 graden).
7. Snijd de kontjes van enkele ongeschilde aardappelen en bak ze in het aanbaksel van het kalfsvlees. Draai de aardappelen om, giet er een pot kalfsfond over en laat ze inkoken.
8. Pel de sjalotten, snijd ze fijn en bak ze aan in een pan met peper en zout. Blus met de 2de pot kalfsfond. Dit wordt de jus voor bij het vlees.

Tip

Bekijk de opname van TVL koken zelf een keertje.

9. Giet de gekookte aardperen af. Doe ze samen met wat peper, zout en een klontje boter in de mixer en mix om aardpeercrème te bekomen.
10. Schep intussen de gegaarde aardappelen uit de pan en giet de resten van de pan bij de sjalotten die aan het garen zijn. Laat de jus nog heel even op het vuur staan (niet lang).
11. Bak de champignons kort aan in de gebruikte pan van de aardappelen.
12. Indien gewenst kan je ook enkele kalfsmergpijppjes aanbakken langs beide kanten en het merg uitlepen om te gebruiken als vetstof in plaats van kruidenboter of een ander alternatief.
13. Dresseer je bord naar wens et bon appetit.