

Plat

Gevulde kalfmedailon

Foto



Wie – Wanneer

Rudy – 23 05 2022

Nodig

Kalfsfilet	170gr/man
Coquilles	2 /man
Champions	2 bakjes
Look	4 tenen
Peterselie	1 bussel
Kalfsfond	1 l
Groene asperges	3 bussels
Babysla	4 kropjes
Kerstomaten	3/ man
Aardappel bintje	3 kg
Boter	250 gr

Bereiding

Filet opensnijden en vullen met tartaar van coquilles en gebakken champions.

Afkruiden en filet oprollen in folie. koken in water van 60gr ongeveer 20 a 30 min.

Aardappelen snijden met de mandoline alsook een deel vd asperges in slierten snijden.

Aardappelen in een vuurvaste schotel leggen afgewisseld met aspergeslierten.

Afkruiden en afbakken in de oven, daarna onder gewicht laten afkoelen in ijskast.

Saus prepareren en op smaak brengen.

Kalfsrol afbakken en prortioneren.

Aardappel in gewenste vorm snijden en opwarmen in de oven.

Overige asperges opbakken in boter.

Bord dresserend vlees, aardappel, asperges, sla, kerstomaten en saus

Klein beetje grof zout op het vlees.