

## **Plat**

Krokant gebakken kalfszwezerik met puree van broccoli, kaasaardappelen en sausje van sinaasappel

## **Foto**

NVT

## **Wie - Wanneer**

Flor – 28 mei 2019

## **Nodig voor 4**

- 400 g kalfszwezerik van het hart
- 500 g broccoli
- 500 g aardappelen
- 1 eierdooier
- 150 g gemalen abdijskaas
- boter
- nootmuskaat
- peper en zout

### **Voor de saus**

- 2 sinaasappelen
- 2 dl kalfsfond
- boter
- 1 el gekonfijte sinaasappelschil

## **Bereiding en presentatie**

Zet de zwezerik enkele uren in gezouten water.

Laat het vlees vervolgens spoelen onder overvloedig koud stromend water. Doe het vervolgens in een kookpan met koud water en zout en breng aan de kook.

Laat enkele minuten blancheren en verfris opnieuw.

Verwijder met een scherp mesje de vliezen van de zwezerik.

Snijd de broccoli in roosjes en kook ze gaar in gezouten water. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze in een aparte pan.

Laat voor het sausje het sap van de sinaasappelen inkoken met de kalfsfond.

Bak de kalfszwezerik krokant in hete boter en kruid met peper en zout.

Giet de broccoli af en doe ze in een keukenrobot. Doe er een klontje boter bij, peper, zout en nootmuskaat. Mix tot een glad mengsel.

Giet de aardappelen af en prak ze met een klontje boter en een eierdooier. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en roer er de kaas door.

Werk de saus af met enkele klontjes koude boter en de gekonfijte schillen.

Snijd de zwezeriken in plakjes en serveer met het sausje en de beide purees.