

Op lage temperatuur gegaard kalf



Ingredienten

- 600 gram kalfshaas
- 1 el boter
- 200 gram cantharellen
- 100 gram eekhoorntjesbrood
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 el cognac
- 2 dl kalfsjus
- 1 liter room
- pezo

Bereiding

Neem de kalfshaas een half uur vooraf uit de koelkast.

Verwarm de helft van de boter in een braadpan, kleur het kalf hierin rondom goudbruin en breng op smaak met peper en zout.

Neem de kalfshaas uit de braadpan en gaar hem verder in een voorverwarmde oven op 90° tot een kerntemperatuur van 50° in het vlees bereikt wordt.

Neem uit de oven en houd warm.

Borstel de paddestoelen schoon en snijd het eekhoorntjesbrood in grove stukken.

Fruit ui en look in de overgebleven boter zonder te kleuren.

Blus af met de cognac, voeg kalfsjus en room toe en laat alles 5 minuutjes zachtjes koken.

Verwarm de resterende boter en bak hierin de paddenstoelen snel gaar, kruiden met peper en zout en vermengen met de saus.

Kan geserveerd worden met gestoofde prei.