



Kalfslapjes met champignonsaus & broccolipuree



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Broccolipuree

1 kilogram aardappelen
1 stronkje broccoli
2 1/2 deciliter melk
nootmuskaat
1 sjalot (fijngesneden)

4 kalfslapjes

peper en zout
boter
250 gram kastanjechampignons (in plakjes)
1 glas witte wijn
2 deciliter kalfsfond
1 deciliter room
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de broccolipuree: schil de aardappelen en snij ze in kwartjes. Breng ze in een diepe pot met water en een beetje zout aan de kook. Schil de steel van de broccoli en snij die dan in plakjes. Voeg de plakjes toe aan de aardappelen en laat ze meekoken. Snij de rest van de broccoli in roosjes en voeg die toe zodra de aardappelen 15 minuten aan het koken zijn. Als zowel de aardappelen als de broccoli gaar zijn, giet je alles af. Voeg de melk en een klont boter toe, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Prak met de pureestamper tot puree. Voeg dan de rauwe fijngesneden sjalot toe. Zet apart.



- 2.** Dep de kalfslapjes droog en breng ze op smaak met peper en zout. Smelt in een braadpan een goede klont boter tot die begint te bruisen. Bak hierin de kalfslapjes 2 minuten aan elke kant. Haal ze uit de pan en leg ze in een ovenschaal. Zet nog 10 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Maak intussen de saus. Bak de champignons in dezelfde pan als het vlees. Voeg eventueel wat extra boter toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Blus met de witte wijn en laat die bijna volledig inkoken.
- 5.** Voeg de kalfsfond en de room toe. Laat nog even inkoken.
- 6.** Werk af met de bieslook.
- 7.** Serveer de kalfslapjes met de saus en de broccolipuree.