

Kalfslapjes met champignonroomsaus en geroosterde knolgroenten

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Groenten:

4 raapjes
4 wortels
2 pastinaken
2 rode bieten
olijfolie
peper en zout
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
3 takjes salie
3 blaadjes laurier

Vlees en saus:

4 kalfslapjes
boter
1 sjalot (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
500 gram champignons (in plakjes)
takje tijm (fijngesneden)
1 scheutje cognac
2 deciliter room

Bereidingswijze

1. **Maak de geroosterde knolgroenten: schil de raapjes, wortels, pastinaken en rode bieten. Snij in grove stukken en leg ze in een ovenschaal. Bedruppel gul met olijfolie en meng goed. Breng goed op smaak met peper en zout. Leg er wat takjes rozemarijn, tijm, salie en laurier bij. Zet 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

2. **Maak de kalfslapjes en de saus: dep het vlees droog en breng goed op smaak met peper en zout. Smelt boter in een hete braadpan en bak het vlees op hoog vuur mooi bruin aan beide kanten. Haal het vlees uit de pan en hou het warm onder aluminiumfolie. Voeg de sjalot en de knoflook toe aan de pan en laat even aanbakken. Voeg de champignons toe en bak ze op hoog vuur gaar. Voeg de tijm toe en breng op smaak met peper en zout. Overgiet met de cognac en laat deze inkoken. Voeg de room toe en laat inkoken.**

3. **Serveer het vlees met de saus en de geroosterde knolgroenten.**