



KALFS MEDAILLONS

INGREDIËNTEN

- Kalfs Medaillons
- Olijfolie
- Oost-Indische kers
- Vers hooi
- Oerprei
- 250 ml. water
- 2 gr. Foelie
- 4 gr. blad gelatine
- 300 gr. aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad

BEREIDINGSADVIES

Kook de aardappelen.

Voeg wat schil, laurier, tijm en knoflook toe.

Passeer het vocht en de bouillon.

Maak hier later samen met wat vleesvocht een mooie jus van met onze eigen kalfsfond.

Peper en zout de Kalfs Medaillons.

Kleur ze mooi rondom bruin in de olijfolie.

Laat het vlees even rusten op een temperatuur van ca. 80°C.

Stoof de bladeren van de oerprei.

Presenteer het geheel leuk op een bord.

Eet smakelijk!