



## Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes

Datum: 18-09-2006  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 7

### Ingrediënten:

- 1 ongesneden witbrood
- 7 kalfsentrecotes
- 6 eetlepel balsamicoazijn
- 2 zak rucola (sla, 75 g)
- 6 eetlepels pijnboompitten
- 4 schaalpjes cherry tomaten (a 250 g)
- 3 eetlepel poedersuiker
- 100 g grano padano (pittige kaas, stukje)
- 9-10 eetlepels olijfolie extra vierge
- versgemalen zeezout
- zwarte peper
- 2 bakje baby leaves (sla, 100 g)

### Bereidingswijze:

Brood 1 uur in vriezer leggen. Entrecotes op kamertemperatuur laten komen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Oven voorverwarmen op 175 °C. Twee derde van tomaten op bakplaat leggen. Azijn erover sprenkelen en bestrooien met poedersuiker. Tomaten ca. 10 min. in oven zetten, tot velletje openknapt. Bakplaat uit oven nemen. Rest van tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlies in stukjes snijden. Kaas fijnraspen. In keukenmachine twee derde van rucola met pijnboompitten op laag tempo fijnmalen. Geraspte kaas en tomaatstukjes erdoor roeren. Salsa op smaak brengen met zout en peper.

Met gekarteld broodmes 12 flinterdunne plakjes van brood snijden. Sneetjes op bakplaat leggen en bestrijken met 1-2 el olie. Grofgemalen zout erover strooien en sneetjes eventueel afdekken met tweede bakplaat, om omkrullen te voorkomen. Brood in oven in 5-10 min. lichtbruin en krokant laten worden.

Grillpan verhitten. Entrecotes met keukenpapier droogdeppen en bestrijken met 1 el olie. Vlees in 4 min. per kant rosé grillen. Halverwege vlees slag draaien, voor mooi ruitpatroon. Vlees uit grillpan nemen, met zout en peper bestrooien en in aluminiumfolie verpakt nog 5 min. laten rusten.

Vetrandje van vlees snijden en vlees in lange plakken snijden.

Van rucolasalsa 1 tl in midden van vier borden scheppen (tegen schuiven van brood). Rest van salsa in vier smalle glaasjes scheppen en op bord zetten. Elk glas garneren met blaadje rucola. Slamelange omscheppen met rest van rucola, 2 el olie en bakvocht van tomaten. Op elk bord sneetje brood op salsa leggen. Hierop telkens pluk sla en helft van entrecoteplakjes leggen. Nog zo'n laag maken en afdekken met laatste sneetjes. Garneren met gebakken tomaten.