

Escalopes de Veau comme en Berry

Datum: 25-03-2002
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Kalfslapjes uit Berry:

- 6 kalfslapjes
- 90 g boter
- 375 g champignons
- 30 g bloem
- 120 g geraspte kaas
- 3 dl melk
- 150 g gekookte ham
- 6 uien
- 0,75 dl slagroom
- zout
- peper

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin:

- 6 stronken witlof
- 6 grote plakken gekookte ham
- 6 grote plakken belegen kaas

Rauw Schiéfkes met spekjes:

- 1.5 kg aardappels
- 3 uien
- 2 bakjes spekjes
- kokskruiden
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Kalfslapjes uit Berry:

Schil de uien en hak ze fijn. Maak de champignons schoon, hak ze fijn. Smelt de boter in de pan en sauteer hierin de kalfslapjes(peper en zout) gedurende 6 minuten aan elke kant. Haal de kalfslapjes uit de pan en leg ze in een ovenvaste schaal. Bak in het braadvocht van de kalfslapjes de uien en de champignons. Snij de ham in reepjes, voeg ze bij de ui-champignons ratatouille, strooi de bloem erover. Roer goed door en doe de melk erbij en tevens zout en peper. Doe de room erbij. De ratatouille over de kalfslapjes in de ovenschaal en zet dit gedurende 15 minuten in de oven van 220 graden.

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin:

Maak de witlof schoon(haal de kern eruit), en halveer deze. Blancheer de witlof, laat ze uitlekken, leg ze op een schaal en op iedere struik witlof een plak ham en kaas(2 zonder kaas voor Dimitri) Zet de schaal in een voorverwarmde oven en plaats de schaal in de oven, wacht tot de kaas gesmolten is en serveer de witlof.

Rauw Schiéfkes met spekjes:

Schil en was de aardappelen, Snij ze in dunne plakjes, Maak boter warm en fruit het uitje aan, doe het spek erbij, en daarna de aardappelschijfjes. Zorg ervoor dat het geheel een lekkere kleur krijgt.

Serveer wanneer het geheel gaar is.