



Kalfsentrecote met druiven, noten en witte kool

Datum: 14-04-2008
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kalfsentrecotes (op kamertemperatuur)
- zout
- versgemalen peper
- 1 kg gesneden witte kool
- 2 geschaafde venkelknollen
- 4 theel. komijnzaadjes
- 100 g boter
- 250 ml vleesbouillon
- 100 g grof gehakte walnoten
- ca. 50 witte druiven

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfsentrecotes met zout en peper.

Kook de witte kool met de venkel en komijnzaadjes en een snufje zout gaar. Verhit de boter in een koekenpan en bak de entrecotes circa 6 minuten. Draai ze halverwege de baktijd om. Schep het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Voeg de bouillon, de walnoten en druiven aan het braadvocht toe. Laat alles enkele minuten sudderen. Verdeel het vlees over de borden en schep noten, druiven en jus erop. Schep de witte kool ernaast.

Tip:

Bind de saus met allesbinder of maïzena. Roer circa 3 eetlepels crème fraîche door de saus.

Serveersuggestie:

Eet bij dit gerecht rösti of krielaardappeltjes.