

Kalfsoester gevuld met een mengsel van zwarte olijven en gedroogde abrikozen in een zachte madera saus

Datum:	21-09-2009
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Kalfsoesters:
- 8 kalfsoesters
- 3 eetl. gehakte zwarte olijven
- 4 eetl. gehakte gedroogde abrikozen
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. olie
- 3 eetl. gehakte peterselie
- 8 plakjes ontbijtspek
- zout
- peper

Madera saus:
- 2 sjalotten
- laurierblad
- 2 dl runder saus
- scheutje madera
- 1 dl koksroom
- zout
- peper

Broccoli in warme kruidenolie marinade:
- 1,5 broccoli
- 1 dl zonnebloemolie
- enkele druppels citroensap
- 2 eetlepels gehakte groene kruiden (peterselie, bieslook, dille)
- zout
- peper

Aardappel amandel koekjes:
- 900 g geschilde aardappels
- 2 eidooiers
- peper
- zout
- mespuntje nootmuskaat
- 0,5 appel in ragfijne blokjes
- 2 a 3 losgeklopte eieren
- geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Kalfsoesters:

Meng de olijven met de abrikozen, knoflook, peper en zout en de gehakte peterselie. Snijdt de oesters in als een beursje en vul deze met het mengsel. Wikkel er een plakje ontbijtspek omheen en maak het geheel vast met een stukje slagertouw. Verhit een beetje boter met een scheutje olie en bak de kalfsoesters enkele minuten op een middel groot vuur. (niet in het vlees prikken). Leg ze op een bakplaat en hou ze apart.

Madera saus:

Voor de bereiding van de saus, de sjalotten enkele minuten smoren en dan afblussen met de madera, de runder saus en de koksroom. Laat de saus enkele minuten koken met een laurierblad

en zet hem dan uit. Vlak voor het serveren de kalfsoesters 6-8 minuten in de oven afbakken op 190 graden. De saus verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout.

Broccoli in warme kruidenolie marinade:
Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook deze beetgaar. De groene kruiden zoals peterselie, bieslook en dille klein hakken en toevoegen aan de olie. Breng de olie op smaak met peper en zout en enkele druppels citroensap. Verwarm de olie op een laag vuur. Haal de broccoli uit de pan en verdeel de warme kruidenolie erover.

Aardappel amandel koekjes:
Kook de aardappels gaar en stoom ze vervolgens goed droog. Druk ze door een zeef en maak de puree aan met de eidooiers, peper en zout en de nootmuskaat. Als laatste de zeer fijn gesneden appel erdoor mengen. Maakt met de ijstang kleine bolletjes en haal deze door het losgeklopte ei. Vervolgens door de amandelen halen en deze gedurende 40 minuten in de koelkast laten opstijven. Vlak voor het serveren goud bruin bakken in een scheutje olie met boter.