



Kalfsteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone

Datum: 16-12-2002
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Boter om in te vetten
- 8 struikjes witlof
- 50 gram boter
- 0,5 liter kippenbouillon
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakken parmaham
- 150 gram mascarpone
- 100 gram dingesneden Emmentaler of Goudse kaas

Bereidingswijze:

Kalfsteak Stroganoff:

Helaas kunnen we wegens commerciële belangen het recept van de Stroganoff niet bekend maken.

Witlof met mascarpone:

Verwarm de oven voor op 180° C. Vet een ovenschaal in.

Maak de struikjes witlof schoon en hol de onderkant uit. Smelt de boter in een grote braadpan en bak de struikjes op een lage hittebron 4 á 5 minuten. Keer nu en dan, tot de buitenste blaadjes glazig worden. Doe de bouillon erbij met wat zout en peper. Breng alles aan de kook, dek het af en laat het 5 á 6 minuten zachtjes pruttelen tot de groente bijna gaar is. Schep de struikjes eruit met een schuimspaan.

Spreid de plakjes ham uit en leg op elke plak een struikje witlof. Rol de plakjes op en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.

Laat de bouillon pruttelen tot het vocht voor de helft is verdampt. Neem de pan van het vuur en roer de mascarpone erdoor. Giet de saus over de struikjes. Leg de plakjes kaas erop. Zet dit 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudgeel is en de saus gaat borrelen.