

# Lentesalade met kalfsrosbief

Datum: 22-02-2016  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Bram Joosten  
Aantal personen: 8



## Ingrediënten:

- 600 g kalfsmuis / kalfsrosbief
- 3 eetl. roomboter
- 2 eetl. olijfolie naturel
- 75 ml passievrucht sap
- 1 theel. Dijon mosterd
- 1 eetl. vloeibare honing
- 175 ml fruitige olijfolie
- 2 kg tuinbonen in de schil
- 8 middelgrote bospeentjes
- 8 radijsjes
- Mix van kleurrijke slasoorten (landkers, snijbiet, veldsla, frisee, lollo blanco)
- Eventueel kleurrijke eetbare bloemen

## Bereidingswijze:

Haal het vlees minstens 15 minuten voor het braden uit de koelkast en dep indien nodig droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 100 graden. Verhit boter en olijfolie in een bakpan en laat uitbruisen. Bestrooi de kalfsmuis met een beetje zout en peper. Braad het vlees in 2-3 minuten rondom bruin. Leg de gebraden kalfsmuis op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie en gaar het verder in de oven tot het rosé is en een kerntemperatuur heeft van 50 graden. Dit duurt circa 22 minuten. Leg de kalfsmuis op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat minstens 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

Roer het passievrucht sap los met mosterd en beetje zeezout. Voeg de honing toe. Schenk het mengsel in een spuitflesje, voeg de olijfolie toe en shake het goed door elkaar. Bewaar de dressing buiten de koelkast. De emulsie laat dan minder snel los. Shake alles voor gebruik weer goed door elkaar.

Haal de tuinboontjes uit de schil. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct af met koud water en dop ze voor een tweede keer door de boon uit het velletje te drukken. Schil de bospeentjes met een dunschiller. Gooi de schillen weg en schil de peentjes

rondom verder in flinterdunne slierten. Was de radijsjes en schaaf ze op een scherpe rauwkostschaaf in flinterdunne plakjes. Leg ze 2-3 minuten in ijskoud water, daardoor worden ze extra knapperig en minder pittig. Was de slasoorten en droog ze in een slacentrifuge.

Verdeel de slasoorten over het midden van de borden en spuit er dressing over. Rangschik er tuinboontjes, wortel en radijs over. Snijd de kalfsmuis in flinterdunne plakjes over de salade. Spuit er nog iets dressing over en bestrooi met een beetje zeezout en zwarte peper (eventueel nog wat kleurrijke eetbare bloemen erbij).