Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette

Datum: 28-04-2003
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Warme kalfslapjes met tonijnsaus:

- 500 gr wortels
- 200 gr selderie
- 4 sjalotten
- 1250 gr kalfsmootjes
- peper
- zout
- 10 el olijfolie
- 0,25 l droge witte wijn
- 600 ml bouillon
- 2 knoflooktenen
- 1 klein bosje peterselie
- 500 gr tonijn
- 1 el kappertjes
- 8 ansjovisfilets
- 8 el citroensap

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

- 1000 gr aardappelen
- 350 gr courgette
- 4 tenen knoflook
- 0,25 l melk
- 200 ml room
- peper
- zout
- 8 el boter
- 2 el geraspte parmezaan

Bereidingswijze:

Warme kalfslapjes met tonijnsaus:

De wortels, selderie en sjalotten schillen en in blokjes snijden. De kal
smootjes met peper en zout kruiden. In een ovenvaste schaal 2 el olijfolie verhitten, het vlees op hoog vuur aan alle kanten aanbraden. De groenteblokjes toevoegen en kort meebakken.
De oven op 150 graden voorverwarmen. De kalfsmootjes uit de braadslee nemen en de groenten nog een paar minuten op een gematigd vuur laten bakken. Vervolgens met witte wijn en bouillon blussen. Alles circa 2 minuten laten sudderen. Het vlees weer in de schaal leggen en in het midden van de oven nog circa 50 minuten gaar laten worden.
Het vlees uit de schotel nemen. De knoflooktenen pellen. De peterselie wassen, de blaadjes afplukken. Het braadvocht met knoflook, peterselie, tonijn, kappertjes, ansjovis en citroensap pureren. De saus met peper en zout op smaak brengen.
Het vlees in circa 1 cm. Dikke plakken snijden, met de saus overgieten en nog warm serveren.

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

aardappelen voorbereiden en in melk koken;

De aardappelen wassen, schillen, in fijne plakjes snijden en droogdeppen. De courgette wassen, schoonmaken en eveneens in schijfjes snijden. De knoflook pellen. De oven op 180 graden voorverwarmen.
De melk aan de kook brengen en de knoflook erin uitpersen. De aardappelen en de courgette toevoegen en alles circa 2 minuten later pruttelen. Van het vuur halen, in een pan doen, met de room verfijnen, kruiden en afgedekt nog circa 5 minuten laten trekken.
Een ovenvorm met wat boter invetten, het aardappel-courgette-mengsel erin scheppen en met parmezaan bestrooien. De overige boter in vlokjes op het mengsel leggen en minstens 30 minuten bakken.