



Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven

Datum: 12-05-2003
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

Rode wijnsaus:

- 1 liter bouillon
- 1 liter rode wijn
- 60 gram boter
- 60 gram bloem
- 2 sjalotjes
- 2 wortels
- 2 blaadje laurier
- peterselie
- tijm

Aardappelgratin:

- 1 kilo aardappelen
- 3 dl melk
- 3 dl slagroom
- 1 teentje knoflook
- zout
- peper
- nootmuskaat

Witlof uit de oven:

- 16 struikjes witlof
- 100 gram boter
- 16 plakken gekookte ham
- 16 plakken kaas
- zout
- peper
- suiker

Kalfsschnitzels:

- 16 kalfsschnitzels
- boter
- zout
- peper

Sugar snaps:

- 1000 gram sugar snaps
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Rode wijnsaus:

Maak van de boter en de bloem een blonde roux. Laat de wijn, samen met de bouillon en alle kleingesneden groenten en kruiden reduceren tot de helft. Passeer het vocht. Voeg het toe aan de roux en laat het tot een saus binden. Breng deze zo nodig op smaak.

Aardappelgratin:

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in plakjes van 2 mm dik. Neem een platte schaal, die in de oven kan, wrijf deze in met knoflook en besmeer ze ruim met boter. Maak de melk lauwwarm, meng er de room door en geef er peper, zout en nootmuskaat bij. Beleg de bodem van de schaal met de aardappelschijfjes en schenk er het melkmengsel over. Snij de rest van de boter in kleine stukjes en verdeel deze over de oppervlakte. Zet de schaal in een oven van 160 graden C. en laat ze daar anderhalf uur in. Serveer de gratin in de ovenschaal.

Witlof uit de oven:

Maak het witlof schoon. Snij de onderkant kegelvormig in. Smelt 40 gram boter in een pan, leg hierin

het witlof, voeg een theelepel suiker toe, zout en peper. Laat ze, met het deksel op de pan 20 minuten zachtjes stoven. Pas op dat ze niet aanbakken. Als het witlof klaar is, draai dan elk struikje in een plak ham, draai er nog een plak kaas omheen. Leg ze in een ovenvaste schaal en zet deze onder de salamander totdat de kaas is gesmolten. Meteen serveren.

Sugar snaps:

Sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje) wassen en beetgaar koken in water met wat zout. Koud spoelen om groene kleur te behouden.

Vlak voor het uitserveren nog even doorwarmen in kokend water, vervolgens in wat gesmolten boter gaarstoven.

Kalfsschnitzels:

Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan, wacht tot de grote belletjes zijn verdwenen en bak de schnitzels goudbruin.