

A photograph of a plated dish. The main component is a piece of pink, tender beef (Kalfsbiefstuk) served with a side of sliced beef (Kalfssucade). The beef is accompanied by a colorful assortment of vegetables including green and purple bell peppers, yellow and red bell peppers, and purple onions. A portion of a breaded and fried item, likely a scallop or fish, is topped with a green herb sauce. A dollop of red sauce is also present on the plate. The dish is served on a dark, textured plate with a silver fork and knife. The background shows a glass of water and some decorative items.

H Hoofd gerecht

KALFSBIEFSTUK & KALFSSUCADE

met paddenstoelenduxelle, fricassee groenten en rode wijnsaus

KALFSBIEFSTUK & KALFSSUCADE

met paddenstoelenduxelle, fricassee groenten en rode wijnsaus



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

4 st kalfssucade met
paddenstoelenduxelle
240 gr kalfsoester
240 gr fricassee van groenten
160 ml rode wijnsaus

Mise en place

Plaats de kalfssucade met paddenstoelenduxelles ca. 10 minuten in de oven op 180°C.

Snij de kalfsoester op het gewenste formaat en bak deze om en om in een koekenpan. Gaar het vlees verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 51°C.

Doe de groentefricassée in een pan met een bodempje water en verwarm de groente. Naar wens kan er nog wat roomboter aan toegevoegd worden. Verwarm de rode wijnsaus.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de (uitgelekte) groente in het midden van bord en leg hier de kalfssucade naast.

Trancheer de kalfsoester en dresseer de plakjes naast de groente. Schenk als laatste de rode wijnsaus op het bord.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31173, peildatum 30-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.