



Hoofd gerecht

Kalfsstoofschotel

met gratin van eekhoorntjesbrood en rode bietjes



Kalfsstoofschotel

met gratin van eekhoortjesbrood en rode bietjes

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Kalfsstoof:

600 gr kalfsgoulashvlees
90 gr uienknippers
230 gr kastanjechampignons
120 gr verse soepgroente
6 gr verse knoflook
1 st laurierblad
25 gr vers rozemarijn
25 gr verse tijm
360 ml rode tafelwijn
160 ml kalfsfond
35 gr Zaanse mosterd
50 gr ontbijtkoek
200 ml water
peper en zout naar smaak

Gratin met eekhoortjesbrood:

200 gr tafelaardappelen
15 gr uienknippers
2 gr verse knoflook
30 gr gesneden eekhoortjesbrood
(Ardo)
30 gr geraspte Comté/Gruyère
30 ml kookroom
peper en zout naar smaak

Rode bieten:

270 gr gekookte bieten in reepjes
30 gr uienknippers
peper en zout naar smaak

Wijnadvies!

Rosso Veneto

SORAIE

Veneto, Italië

fles 75 cl - 08.828.12

Verleidelijk, rood fruit, specerijen,
rijp rood fruit met fluwelen afdrank



Mise en place

Zet het kalfsvlees met de verse kruiden en laurier aan. Voeg de uien en de (gehakte) knoflook toe en blus dit af met de rode wijn.

Voeg dan de soepgroenten, water, ontbijtkoek, mosterd, demi-glace en champignons toe en laat het ca. 3 uur sudderen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Snij de aardappels in plakjes. Hak de knoflook en glaceer ze met de uien, het eekhoortjesbrood, de kookroom en de kaas in een ruime pan. Voeg naar smaak peper, zout en als laatste de aardappelplakjes toe. Meng alles goed en stort dit in een ovenschaal met bakpapier.

Bak de gratin ca. 40 minuten in de oven op 170°C.

Fruit de uien aan en voeg de reepjes biet inclusief het vocht toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep het gestoofde kalfsvlees in een mini pannetje of schaalteje en zet dit op een plank of plateau. Snipper er eventueel wat peterselie over ter garnering.

Steek voorzichtig de gratin uit en maak een torentje op een bord. Leg hier een hoopje bietenreepjes naast.

Garneer het gerecht eventueel met wat overgebleven tijm en rozemarijn.



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras