

Kalfsoester met champignonsaus

hoofdgerecht

Ingrediënten 4pers

Het voordeel van dit gerecht is dat je kalfsoester maar even hoeft te bakken omdat het zulk zacht vlees is.

- 175 gr. Kastanje champignons
- 600 gr Broccoli of Haricot verts in bacon
- 1 eetl. ongezouten roomboter
- 700 gr. koelverse aardappelschijfjes
- 290 gr. champignonsaus (pot)
- 4 kalfsoesters van ca. 125 gr.

Bereidingswijze (10 min.)

1. Veeg de champignons schoon en snijd in plakjes,
2. Verdeel de broccoli in roosjes en was ze
3. Verhit in een braadpan 1 eetl. boter en bak de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking,
4. Verhit 2 eetl. boter in een steelspan en bak de champignons ca. 2 min. Voeg de saus bij de champignons en verwarm volgens de aanwijzingen op de verpakking,
5. Kook de broccoli in ca. 5 min. beetgaar. de Haricot verts 15 minuten laten stomen,
6. Verhit intussen de rest van de boter in een koekenpan en bestrooi de kalfsoesters met peper, bak ze in ca. 4 min. rosé en laat ze 5 minuten in alufolie rusten,
7. Breng de aardappelen en broccoli op smaak met peper en eventueel zout. Bestrooi de kalfsoesters met zout en serveer met saus, aardappelen en broccoli of Haricot verts

