



Kalfsoester met oesterzwammen en kroketten

⌚ 50 minuten 🍖 Vlees, Belgisch

Kalfsoesters in een romige, gebonden saus op basis van oesterzwammen en Rodenbach met kropsla en kroketjes. Het bier is een beetje zuur wat fantastisch smaakt bij deze bereiding. Serveer er in elk geval ook een glas Rodenbach bij.

INGREDIËNTEN

ALLES DEELGERECHT RAYON

aantal personen: 4 - +

aardappelkroketten	16	gerookt spek	200 g
bieslook	1 bussel	kropsla	1
peterselie	½ bussel	sherryazijn	een scheutje
bloem	2 eetlepels	frambozenazijn	een scheutje
laurier	enkele blaadjes	rode ui	1
tijm	enkele takjes	kalfsoesters	4
room	1 dl	boter	
Rodenbachbier	1 flesje	peper	
knoflook	1 teen	zout	
oesterzwammen	600 g	slaolie	

BENODIGDHEDEN

een friteuse

- 1** *4 kalvsoesters*
Haal het vlees uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.
- 2** *1 rode ui*
Pel en halveer de ui. Snijd één helft in halve ringen en snipper de andere helft.
- 3** *een scheutje frambozenazijn, een scheutje sherryazijn*
Doe de halve uiringen in een kom en giet er een scheutje frambozenazijn en een scheutje sherryazijn bij. Laat marineren.
- 4** *1 kropsla*
Was de kropsla en laat uitlekken in een vergiet.
- 5** *boter*
Smelt een klont boter in een pan.
- 6** *200 g gerookt spek*
Snijd het spek in reepjes. Bak het in de boter.
- 7** *600 g oesterzwammen*
Borstel de oesterzwammen schoon. Scheur ze in stukken en bak ze met het spek.
- 8** Doe de gesnipperde ui bij het spek en de oesterzwammen.
- 9** *1 teen knoflook*
Kneus en pel de knoflook. Snipper de teen en plet met een mes. Stoof de pulp ook mee.
- 10** *1 flesje Rodenbachbier*
Giet er het bier bij en laat inkoken.
- 11** *peper, zout*
Kruid intussen het vlees met peper en zout aan beide kanten.
- 12** Smelt een klontje boter in een tweede pan. Schroeï het vlees aan beide kanten dicht. Bak het niet te lang en draai regelmatig om. Het mag vanbinnen nog een beetje rosé zijn.
- 13** *1 dl room, enkele takjes tijm, enkele blaadjes laurier*
Giet de room bij de saus. Leg er de tijm en de laurier bij.
- 14** *2 eetlepels bloem*
Knead met je vingers de bloem door een klontje boter.
- 15** Doe de beurre manié beetje bij beetje bij de saus tot ze voldoende gebonden is. Roer goed. Breng op smaak met peper en zout.
- 16** *½ bussel peterselie*
Snipper de peterselie en roer hem vlak voor het serveren door de saus.

17 Verwarm de friteuse.

18 *1 busse! bieslook, slaolie*
Snipper de bieslook. Meng hem met de kropsla. Doe er de gemarineerde uitjes bij. Breng de salade op smaak met een scheutje slaolie, peper en zout.

19 *16 aardappelkroketten*
Bak de kroketten in de friteuse. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

20 Serveer de kalfsoesters met de saus en de kroketten.

Bron



één

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/kalfsoester-met-oesterzwammen-en-kroketten>

Info Martine Lycke 03/02/2018

Vlees goed vooraf uit ijskast nemen

Ui met look aanstoven

Oesterzwammen toevoegen met wild fond en room

Laten inkoken

Peterselie toevoegen

Fotos

