

KALFZOESTER MET GORGONZOLASAU

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kalfsoesters
50	gr	Boter
0,5	liter	Kalfsfond
3	dl	Slagroom
2	el	Azijn
4	el	Sherry
100	gr	Gorgonzola
4	el	Room - opgeklopt

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Begin met de saus. Moet lang inkoken.

Breng voor de saus 5 dl kalfsfond of bouillon met 3 dl room , 2 el azijn en 4 el Sherry aan de kook en laat de saus tot 2/3 van zijn oorspronkelijke volume inkoken. Tot sausdikte.

Wrijf 4 kalfsoesters (of varkens-) in met peper en zout en braad rondom mooi bruin.

Laat het daarna in een op 200 gr C voorverwarmde oven in 6 tot 8 minuten verder garen.

Ondertussen werken we de saus af:

Voeg dan 100 gram Gorgonzola in blokjes gesneden toe en pureer met de staafmixer.

Klop daarna 4 el stijfgeklopte slagroom door de saus.

Dien samen op met het vlees en een feestelijk kroketje past hierbij.

=====

Tips : Voeg 100 gr oesterzwammen aan de saus toe

Neem Roquefort i.p.v. Gorgonzola (dat maakt het wat pittiger)

Neem varkensoesters (dat is wat goedkoper)

Smakelijk eten.

=====