

Kalfsoesters à la ossobucco (culinair)

hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 kalfsoesters
- 1/3 bosje peterselie, of meer naar smaak, blaadjes fijngesnipperd
- 1 wortel, grof geraspt

Lekker met de gekarameliseerde witlof en de aardappelgratin.

En verder:

- 1 ui, grof geraspt
- 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 1 klein glaasje witte wijn
- ½ citroen, rasp en sap
- 1 blikje tomatenpuree
- olie om in te bakken
- zout, peper

Maak eerst de saus: Bak de ui, wortel, 1 teentje knoflook in wat olie aan. Voeg tomatenpuree, witte wijn en citroensap toe. Breng op smaak met zout en peper en laat even pruttelen zodat de smaken intrekken en de groentes gaar zijn. Meng in een kommetje citroenrasp, het andere knoflookteentje en de fijngehakte peterselie. Bestrooi de kalfsoesters met zout en peper en bak ze in de olie rondom bruin (reken op 1,2 tot 2 min. per kant). Serveer met de saus en wat van het peterseliemengsel eroverheen gestrooid. Zet de rest er in het kommetje bij.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>