

Kalfsoesters met wit-biersaus (culinair)

hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 kalfsoesters
- paar takjes peterselie

En verder:

- 1 el boter
- 2 el olie
- 1,5 dl kalfsfond of 1/3 stukje bouillonblokje, fijngesneden
- 1 tl honing
- 1 teentje knoflook
- zout en peper

Kook in een pannetje de fond (of bouillonblokje met 1,5 dl water) met het bier in tot de helft. Voeg de room tot en laat op hoog vuur weer inkoken tot de helft. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak het in een koekenpan rondom bruin in de olie en boter. Reken per kant 1,5 tot 2 minuten. Neem het uit de pan en laat het in aluminiumfolie rusten. Voeg de saus bij het braadvet en meng goed. Proef en voeg honing, eventueel nog zout en peper, toe naar wens. Serveer meteen, met wat fijngehakte peterselie erover gestrooid. Lekker met gekarameliseerde witlof en wortelsalade.

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