

# Gegrilde kalfsentrecôte

met gegrilde groene asperges



## Kalfsentrecôte

Kalfsvlees is licht van kleur, heeft een fijne smaak en malse structuur. De entrecôte wordt gesneden van de dunne lende. De (Franse) naam geeft aan waar het vlees zit: tussen twee ribben (côte). Het vlees heeft een klein vetrandje en is met wat vet dooraderd.



Wijnadvies:

**Mizzole Valpolicella  
Superiore**  
CECILIA BERETTA  
Veneto, Italië  
08.795.06

**Smaak/geur:**  
kersen, fluweel, kruidig

**Hoofdgerecht**

**Hocras**

## Kalfsentrecôte met gegrilde groene asperges en fondant aardappeltjes

### Gegrilde kalfsentrecôte:

800 gr kalfsentrecôte

### Gegrilde groene asperges:

320 gr groene asperges

5 ml olijfolie

2 gr zeezout flakes

### Pommes fondant:

225 gr Charlotte aardappel

300 ml demi glace (kalfsfond)

4,5 gr Ras el Hanout

### Trostomaten:

8 st pomodori trostomaat

1 gr rode pepers

1 gr knoflookteentjes

5 ml olijfolie

1 gr zeezout flakes

## Benodigheden

voor 4 personen

## Mise en place & handelingen

**Benodigheden:** hete luchtoven

### Mise en place:

1. Bestrijk de entrecôte met olijfolie en gril hier in een pan een mooi raster in. Gaar verder in de oven (90 °C, kern-temperatuur 49 °C).
2. Verwijder de naalden aan de zijkant van de asperges en bestrijk ze met olijfolie en gril ze rondom kort aan. Verwijder de kontjes en bestrooi naar smaak met zeezout.
3. Tourneer de aardappelen (in ovalen vorm snijden), zet ze op met de demi glace en Ras el Hanout en kook ze gaar.
4. Hak de pepers en knoflook. Plaats de tomaten op een ovenplaatje en besprenkel met olijfolie, zout, gehakte peper en knoflook en bak in de oven (200 °C, ca. 2 minuten).

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Verdeel de aardappelen over het bord.
2. Glaceer de asperges in wat roomboter en leg ze diagonaal op de aardappeltjes.
3. Trancheer de gegrilde entrecôte en verdeel de entrecôte en de gegrilde tomaatjes over het bord.
4. Schenk wat jus van de aardappelen over het bord.

