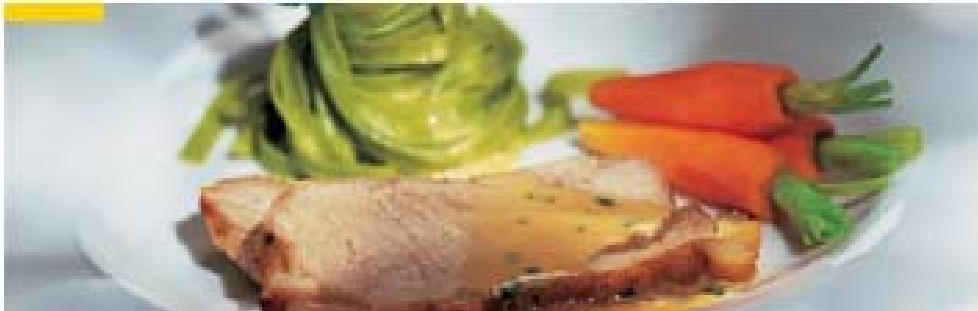


Recepten van sterrenkoks

Kalfsgebraad met gorgonzolasaus



Ingrediënten:

voor 4 personen

1 kg ontbeende kalfsrug,
zout en peper uit de
molen,
3 eetlepels botervlokken,

250 g room,
50 g gorgonzola,
1 eetlepel olie

Bereiding

Wrijf het kalfsgebraad aan alle kanten krachtig in met peper en zout.

Giet de olie in een vuurvaste pan, verwarm ze even en leg er het gebrad in. Verdeel de botervlokken over het gebrad en laat het in de oven bij 175°C boven- en benedentemperatuur (niveau 2) goudbruin worden zonder al te sterk braden.

Kook de vleesjus intussen los met wat water. Roer de room eronder. Voeg de in stukjes gesneden gorgonzola toe en laat alles even koken. Roer goed.

Snijd het kalfsgebraad in 8 plakken en schik deze op 4 voorverwarmde borden. Giet de gorgonzolasaus over het gebrad en dien op.

Kan gegeten worden met groene lintnoedels.

Aanbevolen wijn

Een krachtige witte wijn, bijv. een muskaatwijn uit de Elzas. Gebruik de wijn waarmee u kookt, best ook aan tafel.

BOSCH