

Kalfsoester met vijgenmosterdsaus

Dat koken echt niet zo ingewikkeld hoeft te zijn, ook niet tijdens de kerstdagen, bewijst dit recept. Het kalfsvlees combineert geweldig met de vijgen en mosterd. En je hoeft er niet lang voor in de keuken te staan.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu van Fransesca Kookt uit 2015.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Dat koken echt niet zo ingewikkeld hoeft te zijn, ook niet tijdens de kerstdagen, bewijst dit recept. Het kalfsvlees combineert geweldig met de vijgen en mosterd. En je hoeft er niet lang voor in de keuken te staan.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu van Fransesca Kookt uit 2015.

Bereidwijze

1. Verhit een sauspan en fruit de sjalot in eetlepel olijfolie met een snufje zout.
2. Voeg de appel ciderazijn, stukjes vijg, vijgen mosterd en bouillon toe. Breng aan de kook en laat daarna heel zacht pruttelen. Ongeveer 15-20 minuten totdat de saus is ingekookt. Let goed op dat het niet te droog wordt en roer geregeld. Breng op smaak met peper.
3. Bak de kalfsoesters om en om in een pan met boter en olie, of in de grillpan. Ze hebben maar 4 minuten per kant nodig. Laat daarna 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
4. Snijd de kalfsoesters in mooie plakken en maak de borden op. Schep de saus over het vlees en garneer met verse vijgen.
5. Lekker met geroosterde aardappelen, gratin dauphinois, frisse salade of geroosterde groenten.

Ingrediënten

- 1 sjalot
- olijfolie
- zout
- 1 tl appel ciderazijn
- 2 verse vijgen
- 2 el vijgen mosterd
- 100 ml gevogelte bouillon
- 4 kalfsoesters

accessoires