

Kalfshaas

Met geconfijte roseval aardappelen, asperges en zomer groenten

Ingrediënten:

- Kalfshaas (180gr p.p.)
- Roseval aardappelen
- Doperwten
- Asperges
- Tuinbonen
- Peterselie
- Bladselderij
- Kerstomaat
- Olijfolie
- Knoflook
- Kalfsjus

Bereidingswijze:

Geconfijte roseval

1. was de aardappels (niet schillen) en snijd ze in de lengte in zessen
2. neem pan en leg daar de aardappel in en voeg olijfolie toe totdat de aardappel geheel onder ligt
3. zet de pan op matig vuur
4. laat de aardappel garen in de olie maar let er op dat de olie niet gaat kokend, de aardappel moet namelijk garen zonder te bakken of zelf frituren dit noemen we konfijten. Bij konfijten gaat het vocht uit het product en neem de olie zijn plaats. Dit om zo een langer houdbaar product te verkrijgen met de mooie bijkomstigheid die wij nu gebruiken, dat het product heerlijk zacht van structuur wordt)
5. als de aardappels gaar zijn halen we ze uit de olie en leggen we ze op een plateau

Asperges

6. kook de asperges met af in water met veel boter en suiker, zout naar smaak

Zomergroenten

7. kook de doperwten en tuinbonen af in water met zout

Kalfshaas

8. bak de haas heel zacht in een pan met olie en voeg later wat boter toe
9. laat de haas rusten voor zeker een 15min

Kalfsjus

10. maakt een saus van gereduceerde jus, het bak vocht van de haas,gehakte peterselie,bladselderij, knoflook, wat tomaten puree en witte wijn
11. gaar de haas verder in de oven op 160 graden, verwarm alle groenten, bak de kerstomaatjes (heel) in een bakpan
12. dresseer alles mooi op een heet bord.