

Ingrediënten voor 4 personen

\*400gr.Kalfsvlees in reepjes.\*175gr.Gorgonzola.\*250gr.Oesterzwammen.2 Sjalotjes.2 teentjes Knoflook.\* 1 Appel.\*3 gedroogde Pruimen.\*1 lepel Citroensap.825 gr. Boter.\*3 lepels Olie.\* 1 theelepeltje Worchestershiresaus.\*Peper\*3 lepels fijngehakte Peterselie.\*(Eventueel:"2 lepels Calvados."

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## \*Kalfsvlees met Oesterzwammen en Gorgonzola\*

Zalige combinatie!

### Hulpmiddelen

Wok of hapjespan.

### Bereidingswijze

Snippet het sjalotje en snijd de oesterzwammen in repen.Snij de appel in zeer smalle reepjes(met citroen besprenkelen!)evenals de (ontpitte) pruimen. Verhit de boter in de wok,laat uitbruisen en voeg dan de olie toe.Als ook de olie heet genoeg is de sjalot en de uitgeperste knoflook 2 min.roerbakken.Doe het vlees erbij en bak nog 3 min.Voeg vervolgens de oesterzwammen,appel, pruimen en W.saus toe en laat alles een min. of 5 pruttelen.Snij ondertussen de kaas in kleine stukjes en schep ze erdoorheen.Breng op smaak met wat peper en besprenkel eventueel met de calvados.

### Serveertips

Bestrooi het gerecht tenslotte met de peterselie en serveer het met: Pasta, Rijst of Aardappelpuree en Broccoli en/of een lekkere Salade.