

Ingrediënten voor 2 personen

2 kalfskoteletten ½ bakje
gesneden kastanjechampignons
½ bakje witte champignons 1
kruidentuiltje boter 2 peren ½
zakje jonge sla ½ verpakking sla
met rucolamix pecannoten
balsamicoazijn olijfolie met truffel

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kalfskotelet met champignons en herfstsalade

Super lekkere kotelet van kalf met champignons en herfstsalade

Bereidingswijze

1. Herfstsla: -meng de 2 soorten sla in een kom. Schil de peren en snij in plakjes. Verdeel de peren over de sla. Kruid de sla met peper en zout.
2. Crush de pecannoten een beetje en doe ze in een hete pan met wat olijfolie. Laat de pecannoten kort bakken. Blus met balsamicoazijn en laat karamelliseren. Lepel de gebakken noten boven de peren in de sla. Druppel er olijfolie met truffel over en werk af met extra balsamicoazijn.
3. Reinig de witte champignons en snij in schijfjes. Smelt een klontje boter in een pan en bak beide soorten champignonplakjes tot ze gaar zijn. Kruid met peper en zout.
4. Smelt een klontje boter in een andere pan. Doe het kruidentuiltje los en verdeel de laurier en tijm over de pan.
5. Leg het kalfsvlees in de pan en schroei aan. Kruid met peper en zout. Laat even garen. Draai het vlees om, schroei eveneens aan en kruid met peper en zout. Overgiet het vlees regelmatig met de boter.
6. Laat het gare vlees even rusten alvorens op de borden te schikken. Verdeel de gebakken champignons en herfstsalade naast het vlees en serveer.