

Ingrediënten voor 8 personen

vastkokende
aardappelen

4

kalfsmedaillons (of
kalfsfilets, 200 g per
stuk)

8

gemengde
bospaddenstoelen
(wilde)

1.2 kg

2 el bloem

2 eieren

400 ml kalfsfond

boter

olijfolie

2 teentjes knoflook

1 el kerriepoeder

nootmuskaat

peper

zout

grof zeezout

Kalfsoester met wilde boschampionns en rösti

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: ☺☺

Vorbereiding

- 1** Borstel de champignons schoon. Schil de aardappelen en rasp ze fijn.
- 2** Meng de aardappel met de bloem en de losgeklopte eieren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Vorm met 2 eetlepels kleine bolletjes rösti en maak er platte koekjes van. Bak ze aan beide kanten bruin en hou warm.
- 3** Laat de kalfsfond inkoken tot 1/4. Bak de champignons in hete olijfolie aan, kruid met kerriepoeder, peper en zout. Doe er de ingekookte kalfsfond bij.
- 4** Kruid het vlees met peper van de molen en bak het aan beide kanten mooi bruin. Serveer met de champignons en de rösti. Bestrooi het vlees voor het serveren eventueel nog met grof zeezout.