

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfsmedaillons

60 g bakboter

1 ui (grof gesneden)

wortel (grof
gesneden)

1

1 el cognac

2 sinaasappelen

sinaasappellikeur

1 el

peper

zout

Kalfsoester à l'orange

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

Vorbereiding

1 Was de sinaasappelen grondig. Hou een sinaasappel apart voor de afwerking, pers de andere uit en snij de schil in kleine stukjes. Laat de fijngesneden sinaasappelschillen intrekken in de cognac en de sinaasappellikeur. Verdeel de ui en de wortel in grove stukken.

2 Bak op een matig vuur de kalfsoesters in een beetje boter goudbruin, voeg de groenten toe en laat alles 15 minuten op het vuur staan. Haal het vlees uit de pan en hou warm.

3 Deglaceer de pan met de ingetrokken alcohol, een half glas water en het sinaasappelsap. Laat één minuut koken zodat de alcohol kan verdampen.

4 Leg de kalfsoesters terug in de pan met de saus samen met de sinaasappelschillen en de overgehouden, vers in mootjes gesneden sinaasappel. Warm het geheel op een zacht vuur weer op en dien onmiddellijk op.