

20-9-2017

---

Kookavond

## Kalfsniertjes

Nodig:

- 2 kalfsniertjes
- Boter
- Tuiltje verse dragon
- 1 ui
- 5 lente-uitjes
- Bakje champignons
- 1 dl water
- 1 dl gevogeltefond
- Scheut droge cognac
- 25 dl room
- Peper & zout

Zo maak je het:

- Pel de kalfsniertjes en spoel goed af onder stromend water, laat ze daarna even in water weken. Laat ze uitlekken en snijd in stukken van vijftal centimeter.
- Hak de dragon, de ui en de lente-uitjes grof en zet ze aan de kant.
- Doe hetzelfde met de champignons en bak ze in een pan met boter tot ze gaar zijn en houd ze apart.
- Zet een pan op hoog vuur, doe een flinke klomp boter in en voeg zodra de boter schuimt de kalfsniertjes toe. Laat het geheel een tiental minuten sudderen, snijd een niertje open om te zien of ze gaar zijn.
- Haal de niertjes uit de pan, blus de pan met water, voeg de gevogeltefond aan toe, roer alles mooi los en laat even inkoken.
- Zeef het geheel en giet het mengsel terug in de pan en voeg nu de cognac en de room toe.
- Voeg de niertjes, de champignons, de dragon, de ui en de lente-uitjes toe en laat nog wat sudderen.
- Kruid naar smaak met peper en zout en serveer.