

27-4-2016

---

Kookavond

## Gebakken kalfszwezeriken met asperges

Nodig:

- Een mooi stuk kalfszwezerik (zonder velletjes, geblancheerd)
- Vlees glacé
- 8 asperges
- Scheut jenever
- 1 el mosterd
- ¼ L room
- 2 sjalot
- 100 gr boter
- Bloem
- Peper en zout
- Peterselie

Zo maak je het:

- Snij de asperges in stukken bak ze in de boter tot ze beetbaar zijn en kruid af.
- Snij de zwezeriken in gelijke stukken, wentel in de bloem met peper en zout. Bak ze mooi krokant af.
- Bak in deze pan de sjalotjes aan, blus met de jenever en vlees glacé, voeg de room bij en laat inkoken samen met wat mosterd.
- Schik de asperges op een bord, leg er de zwezerik op en overgiet met de saus.
- Werk af met wat peterselie.