



# Kalfskotelet

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Porties  
Apparaat

30 Mins  
2 Hrs  
4  
CombairSteamer V6000 vanaf  
2021

malse kotelet met morieljesaus

## Kalfskotelet

800 g Kalfskotelet aan het stuk  
braadboter om aan te braden  
kleine hoeveelheid zout  
kleine hoeveelheid peper

## Morieljesaus

100 g morieljes, of 30 g gedroogde morieljes ingeweekt, uitgelekt  
1 sjalot, gehakt  
1 knoflookteen, geperst  
braadboter om te fruiten  
50 ml cognac  
400 ml kalfsfond  
250 ml volle room  
1½ el maïszetmeel  
kleine hoeveelheid zout  
kleine hoeveelheid peper  
kleine hoeveelheid citroensap

## Opdienen

kleine hoeveelheid fleur de sel





## Kalfskotelet

---

Het vlees royaal zouten. De braadboter in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden en met peper kruiden. Op een rooster op het middelste niveau erin schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat op het onderste niveau erin schuiven. De kernthermometer in het dikste punt van het vlees steken en met de gaarruimte verbinden.

Met SlowCooking aangebraden bij een kerntemperatuur van 59°C gedurende 2 uur garen.

## Morieljesaus

---

Morieljes in vieren delen, wassen en goed laten afdruipten. De morieljes, de sjalotten en de knoflook met braadboter in een kleine pan op middelhoog vuur glazig fruiten.

Cognac toevoegen en tot de helft laten inkoken. Kalfsfond, volle room en maïszetmeel mengen, in de pan gieten en onder af en toe roeren aan de kook brengen. De saus op middelhoog vuur tot de gewenste consistentie laten inkoken. Op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

## Opdien

---

Het vlees in plakken snijden. Een kleine hoeveelheid fleur de sel over de snijvlakken strooien en samen met de saus serveren.

## Gaarstappen

---

**SlowCooking, tot oventemperatuur 59 °C(max 2 Hrs)**

## Accessoires

---

Rooster

Bakplaat

Kernthermometer

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

