

Rose gebraden kalfsmuis

met groene asperges en aceto balsamico dressing



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

1 stuk smalle kalfsmuis (circa 600 gram)

12 stuks groene asperges

1 eetlepel crème fraîche

1 dl aceto balsamico azijn

1 dl olijfolie

Peper en zout

Bereidingswijze: Kalfsmuis zouten en peperen en dan aanbraden rond om en in de oven garen op 150 graden circa 8 minuten, laten rusten in aluminium folie, koud tracheren en insmeren met olijfolie, groene asperges schillen en dan afkoken in water met zout, als ze beetgaar zijn in ijswater doen.

Dressing maken in kom, alle ingrediënten toevoegen en op smaak maken.

Bij dit gerecht kan een mooie koude pasta salade geserveerd worden.

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje Loenen aan de Vecht | www.tante-koosje.nl