



GEGRILDE KALFSLAPJES MET ZONTOMAAT EN ROZEMARIJN

Ingrediënten: 4 pers.

- 600 gram kalfsfilet
- 2 takjes rozemarijn
- 200 gram zontomaat

voor de saus:

- ½ sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn
- ½ klein blikje tomatenpuree
- 1dl. bouillion
- een scheutje olijfolie
- een lepel balsamico azijn
- 1 eetlepel suiker
- ½ dl. Port



voorbereiding

Voor de saus:

Snij de sjalot en het teentje knoflook en de rozemarijn fijn. Zet een klein pannetje op en voeg een klein beetje olijfolie toe. Alles even aanfruitsen en de tomatenpuree toevoegen en het geheel ontzuren (de azijn laten verdampen).

Voeg de suiker, azijn, port en de bouillion toe, laat het geheel inkoken en op smaak brengen (eventueel een klontje boter toevoegen). Als laatste de saus door een zeef passeren in een andere pan.

Bereiding:

Snij de kalfsfilet in mooie dunne plakjes.

Verhit de grillpan.

Smeer de lapjes in met een kwastje met olijfolie.

Hak de knoflook met de rozemarijn fijn

Bestrooi de plakjes met de kruiden.

Grill kort een streepje op de lapjes en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Pers een teen knoflook in een bakje en voeg hieraan zwarte peper, 1 lepel suiker en wat zeezout toe, meng er 2 lepels olijfolie door. Zet de tomaatjes op een bakplaat met bakpapier en giet de kruidenolie er overheen.

Na het voorgerecht!

Pof de tomaatjes in de oven (ongeveer 10 minuten op 180 graden Celsius).

Na 5 minuten het vlees in een hete oven plaatsen (185 graden celsius).

Verwarm de saus en serveer de lapjes met garnituur en saus met de overige componenten.
