

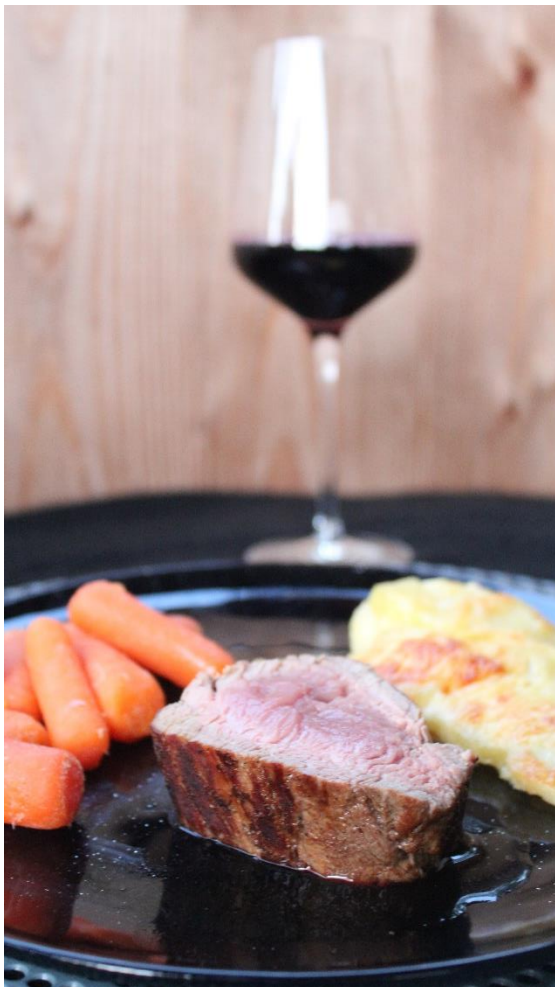
## Hoofdgerecht: kalfstournedos met aardappelgratin en geflanceerde wortels

Boodschappen brief (voor 5 a 6 personen) ;

- ✓ Kalfshaas (heel)
- ✓ Ca. 1 kg wortels
- ✓ 100 gram roomboter
- ✓ Witte basterdsuiker
- ✓ 1,5 kg Aardappelen (dunne plakjes)
- ✓ 4 DL Room
- ✓ 2 eieren
- ✓ 150 gram geraspte kaas
- ✓ Zout
- ✓ Peper

Benodigheden;

- ✓ Grote pan
- ✓ Ovenschaal
- ✓ Kerntemperatuurmeter



- Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Zo'n 1,5 uur voor groot stuk van 1,4 kilo.
- Eventueel de haas zo gelijk mogelijk bijsnijden dat het overal even dik is.
- Schil de aardappelen (indien vuil), snij de aardappel nu in dunne plakjes. Vet een ovenschaal in met roomboter.
- Leg nu de aardappelplakjes in laagjes neer. Meng 4 dl room, 2 eieren, peper en zout met een garde door elkaar.
- Schenk dit mengsel nu op de aardappel plakjes en bestrooi het af met geraspte kaas. Bak dit af in de oven op 180 graden voor circa 40 minuten.
- Zet een pan met ruim water op met zout. Schil de wortelen, en snij dit in grove stukken.
- Kook de wortelen beetgaar. Giet ze af. Voeg nu 75 gram roomboter en een halve eetlepel witte basterdsuiker toe. Sluit de deksel en schut de pan goed door. Laat de deksel voor 5 minuten gesloten.
- Bak het vlees (in zijn geheel) om en om allereerst op hoog vuur goudbruin, zet het vuur vervolgens lager en meet de temperatuur van het vlees vervolgens met een vleesthermometer. Blijf het vlees af en toe draaien. Het vlees is rood van binnen bij een temperatuur van 50 graden, medium bij 58-60 graden.
- Laat de kalfshaas nog minimaal 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Blus het bakvocht af met een scheutje water.
- Snij de kalfshaas aan en serveer dit met de wortelen, aardappelgratin en eigen jus.

*Eet smakelijk!*