



## **Bereidingsadvies:**

### **Kalfsrollade bereiding in de pan:**

Braad de rollade aan in een braadpan.

Verhit de boter in een steelpan en fruit hier de sjalot licht in aan. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. Roer de kalfsfond erdoor en breng aan de kook. Zet een koekenpan op hoog vuur en doe hier de peperkorrels incl. vocht in. Als het vocht bijna is verdampt dan afblussen met de cognac. Voeg dit toe aan het steelpannetje. Kook dit zachtjes in en voeg dan de slagroom toe. Eventueel op smaak maken met zout.

Zet de pan op een laag vuur en gaar de rollade in 45-60 minuten (kerntemperatuur 54 °C). ). Laat de rollade in aluminiumfolie 10 minuten rusten

### **Kalfsoester / Entrecote bereiding in de pan:**

Haal de kalfsoester / Entrecote circa 1,5 uur van te voren uit de koelkast. Verhit de koekenpan op hoog vuur. Voeg een ruime klont roomboter toe in de koekenpan. Bak de kalfsoester / entrecote op middel hoog vuur per kant 4 á 5 minuten goudbruin. Laat de kalfsoester nog 5 minuten rusten in aluminiumfolie. Voeg desgewenst peper en zout toe na het bakken.

### **Kalfsriblappen bereiding in de braadpan:**

Bak de kalfsriblappen in ruim roomboter aan in een braadpan. Voeg aan beide zijde peper en zout. Blus de riblappen af met water tot ze net aan onder staan. Laat dit geheel voor circa 2,5 uur op laag vuur pruttelen. Voeg het laatste half uur kleine stukjes ontbijtkoek toe en laat dit oplossen in het vocht. Hierdoor krijg je een dikkere jus om het vlees heen. Maak de jus evt. nog op smaak door middel van peper en/of zout.

### **Kalfslappen bereiding in de pan:**

Haal de kalfslappen circa 1,5 uur van te voren uit de koelkast. Verhit de koekenpan op hoog vuur. Voeg een ruime klont roomboter toe in de koekenpan. Bak de kalfslappen op middel hoog vuur per kant 3 á 4 minuten goudbruin. Laat de kalfslappen nu nog 5 minuten op laag vuur in de pan garen. Kalfslappen nog 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Voeg desgewenst peper en zout toe na het bakken.

### **Kalfshamburger bereiding in de pan:**

Zet een koekenpan op hoog vuur. Voeg een klein klontje roomboter toe. Bak de hamburger(ontdooit) voor circa 3 minuten per kant goud bruin. Laat de hamburger nog 5 minuten op laag vuur na garen in de pan.