



Kalfsmedaillon met EXTRAIT DE SPA

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kalfsmedaillons van 120 gr
- 80 gr boter
- 3 dl kalfsfond
- 1 dl EXTRAIT DE SPA
- Peper en zout

Gremolata :

- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 2 teentjes knoflook
- Citroenrasp
- sinaasappelrasp

Bereiding

- De kalfmedaillons in 30 gr boter bakken en kruiden.
- Alle ingrediënten van de gremolata goed mengen en kruiden met peper en zout.
- EXTRAIT DE SPA en kalfsfond opwarmen en tot de helft indikken en de boter in vlokjes toevoegen en in het Espuma-apparaat gieten.
- Serveer op een bord met Espuma van EXTRAIT DE SPA en met de gremolata bestrooien
- Garnituur : rösti



Persoonlijke aantekeningen