



EXTRAIT DE SPA

Keukenrecepten

KALFSMEDAILLON met EXTRAIT DE SPA

INGREDIËNTEN (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

