

Gepocheerde kalfsoesters met cognacsaus



Gerecht voor 2 personen

Gepocheerde kalfsoesters met cognacsaus

Breng in een pan de slagroom en de fond aan de kook. Breng pittig op smaak met peper en zout. Zet het vuur zeer laag (eventueel pan op een vlamverdeler), zodat het vocht net onder het kookpunt blijft (= pocheren). Leg de kalfsoesters in de pan (zorg dat vlees ondergedompeld blijft) en laat in 6-8 min. gaar worden. Draai halverwege om.

Neem het vlees uit het vocht, wikkel in aluminiumfolie en laat rusten. Roer de cognac door het pocheervocht. Kook de saus op hoog vuur 15 min. in. Verdeel de saus over warme borden. Snijd het vlees met een scherp glad mes schuin in plakken, leg op de saus en bestrooi met peper en zout.

Garneer met wat verse bieslook

Combinatietip:

Lekker met (verse) tagliatelle en roergebakken spinazie.