



Hoofdgerechten

Gevulde kalfskotelet met citroenmarinade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalfskoteletten (grote (van ca. 250g)
3 citroenen
300 gram venkels
1 kilogram aardappelpuree
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Voor de marinade

1 citroen (het sap en de geraspte schil)
8 eetlepels olijfolie
3 eetlepels salie (fijngehakte, verse)
2 eetlepels sjalotten (fijngehakte)
4 eetlepels mosterd
1 eetlepel lookteentje (fijngehakt)
1 eetlepel zwarte peper (uit de molen)

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote diepvrieszak en stop er de koteletten bij. Goed omschudden en een nacht in de koelkast leggen. Dep de koteletten de dag van gebruik helemaal droog. Snij de koteletten langs de zijkant zover mogelijk in zodat er een enveloppe ontstaat die je kunt opvullen.

Snij de venkel fijn en stoof hem zacht in de olijfolie. Op smaak brengen met peper en zout. Stop de venkel in de koteletten en bak ze aan elke kant 5 minuten boven een hete grill, samen met partjes citroen. Warm intussen de puree op en meng er enkele lepels van de marinade onder. Laat het vlees nog 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en dien het op met de puree en de gegrilde citroenpartjes.

