



Hoofdgerechten

## **Kalfsgebraad met waterkerspesto gegrilde lente-ui, radijzen en krielpatatjes uit de oven**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 kilogram kalfsgebraad  
2 speklapjes  
2 bussels radijzen (gekuist en gehalveerd)  
800 gram krielaardappelen (gehalveerd)  
2 bosjes lente-ui (ontdaan van wortels)  
1/2 eetlepel rozemarijn  
1 ui (in halve ringen)  
olijfolie  
boter  
peper  
zout

### **Voor de waterkerspesto**

2 bosjes waterkers  
4 eetlepels parmezaanse kaas  
2 eetlepels pijnboompitten  
100 milliliters olijfolie  
2 lookteentjes

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng de krieltjes in een ovenschotel met olijfolie, peper, zout en rozemarijn en zet 30 minuten in de oven. Voeg de laatste 10 minuten de radijzen toe.

Smelt boter in een stoofpot en korst het kalfsgebraad rondom rond kort aan. Kruid het vlees met peper en zout, leg de speklapjes erop en voeg de uiringen toe. Zet het deksel op de vuurvaste stoofpot en schuif in de oven gedurende 25 minuten.

Blend ondertussen de waterkers met look, parmezaan, pijnboompitten en olijfolie in een keukenrobot tot een lopende pesto.

Gril de lente-ui in een hete grillpan langs beide zijden in olijfolie, kruid met peper en zout.

Ontdoe het gebraad van het spek en snijd in plakken. Serveer met de groenten, krieltjes en frisse pesto van waterkers.

## Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

