



## KALFISOESTERS MET TRUFFELSAUS VOOR KERST!

### NODIG: (4 PERS)

60 gram ongezouten roomboter  
2 el truffelolie  
2 uien, gesnipperd  
10 gram bloem  
halve fles witte wijn goede kwaliteit  
halve liter runderbouillon  
25 gram truffelsaus  
verse tijm  
125 gram crème fraîche  
500 gram malfaldine of tagliatelle  
4 stukken kalfsoesters of biefstuk  
300 gram beukenzwam of andere paddestoelen naar keuze  
Parmezaanse kaas

### DOEN:

1. Haal het vlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verhit in een sauspan 30 gram boter en 1 el truffelolie, fruit de uien en bak glazig.
2. Roer de bloem erdoor en laat een beetje bruin worden. Doe de wijn, bouillon erbij en roer door elkaar, breng op smaak met peper en zout.
3. Breng alles aan de kook en laat het 1 uur zonder deksel op zacht vuur inkoken. Roer truffelpasta/saus/tapenade en de crème fraîche erdoor. Laat nog even zachtjes opwarmen.
4. Kook de pasta volgens de verpakking. Bak de kalfsoesters in 30 gram boter en 1 el truffelolie op hoog vuur en doe er zout naar smaak op. Laat vlees aan beide kanten dichtschroeien (beide kanten een  $\pm$  1/2 minuut). Zet het vuur wat lager, bedruip de boter over het vlees, bak nog aan beide kanten ongeveer 2 minuten (medium). Laat de kalfsoesters even rusten (3 - 5 minuten) op een bord met aluminiumfolie. Bak ondertussen de beukenzwam in de pan van het vlees, breng op smaak met peper en zout. Snijd het vlees in plakken.
4. Meng de pasta met de saus, maar laat nog een beetje over. Verdeel de pasta over de borden, leg de plakjes vlees erop en vervolgens de gebakken beukenzwam. Garneer met verse takjes tijm en de rest van de saus.

SMAKELIJKE  
KERST!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)