



Kalfsoester met een kwartel spiegeleitje

Benodigheden: 24 kalfsoesters à 100 gram, bloem, croma en iets olie. 24 kwarteleitjes, kwartelpan, staaf plakken rond brood. Broodrooster.

Saus: puree van 5 dikke geciseleerde uien, 4 teentjes knoflook, 2 blikjes ansjovisfilets, 1 bos peterselie, 1 liter koksroom, smaakstoffen.

Groenten: 4 courgettes, 4 gele dikke wortelen, 6 kleine boterrappen, zakje hele fijne blaadjes spinazie.

Werkzaamheden: Borden warm zetten. **Uien ciseleren** en in de koksroom gaar koken, kleine stukjes knoflook, gehakte ansjovisfilets en gehakte peterselie toevoegen.

Koud zetten en pureren in de blender. Op smaak brengen.

Groenten: In een ruime casserole water met zout aan de kook brengen. **Courgettes** wassen en op de snijmachine of mandoline in dunne plakken snijden. Beetje voor beetje enkele seconden blancheren, koud spoelen en droog deppen. De plakken oprollen en in een grote vergiet leggen. **Gele wortels** schillen, in carré snijden van 2 x 2 cm en ongeveer **10 minuten** gaar koken. **Koud spoelen.** Boterrappen wassen, in vieren snijden en ongeveer **7 minuten** blancheren. **Koud spoelen.**

Spiegeleieren: Ronde plakken brood roosteren en op de juiste grote van de gebakken kwarteleitjes uitsteken. **Eitjes bakken** in de kwartelpan en op het geroosterde brood leggen.

Kalfsoesters verwennen met zout en peper, door de bloem halen en met liefde ongeveer 7 à 8 minuten bakken afhankelijk van de dikte. **Gele wortelen** en de **boterrappen** in de **wok** opwarmen. **Courgette** boven een grote pan met behulp van de vergiet boven het stoomwater verwarmen. Deksel op het vergiet doen.

Opmaak: Met een grote opscheplepel in het midden van de borden een lepel uiensaus (**Sauce Soubise**) leggen. Uitstrijken en daarin de kalfsoester plaatsen. **Van links** boven het bord **naar rechts**, eerst het spiegelei, courgette, gele wortel, courgette, boterraap.
Bestrooien met spinazieblaadjes.

Wijnsuggestie:

Castell del Remei.
Oda Blanc.

Aroma : Wit fruit met een mooi gedoseerde houtrijping

Smaak : Witte vruchten: appel, perzik;

Houtachtig: gedoseerde houtrijping

Druif : 50% Chardonnay, 50% Macabeo

Kleur : Licht geel met groene en gouden schitteringen.

