



Onze recepten
Gemakkelijk en snel bereid!



Kalfstournedos met Honing -Mosterdsausje



Ingrediënten voor ± 1 L

- 800 ml Warm Water
- 100 g Witte Wijnsaus **HACO**
- 100 ml volle Room
- 100 g (4 SL) Vloeibare Honing
- 60 g (6 KL) Pikante Mosterd

- 1 St. Kalfsmoot of Varkenshaasjes
- 1 St. Geplet Knoflookteentje
(ongepeld!)
- 1 tak Rosmarijn

Vloeibare Honing (verdund)
Graanmosterd
Geroosterd Amandelschaafsel

Bereiding van de saus

Maak de saus volgens de bereidingswijze, maar met een dosering van:
en
Breng aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken. Voeg daarbij en laat nog 2 minuten zachtjes koken. Voeg daarbij
en
De saus niet meer laten doorkoken!

Bereiding van het vlees

Bak (aankleuren) in een pan samen met
en
Plaats het vlees in de oven op 180°C ongeveer 12-15 min. Laat op een rooster het vlees afkoelen. Snijd in plakjes van 1 cm dik het vlees aan. Reconstrueer de filet per portie.
Smeer een kant van het vlees in met een klein beetje
De andere kant met een weinig
Bestrooid het geheel met



— van kok ... tot kok —

- > De zachtheid van honing gekoppeld met de kracht van mosterd, wat een duo ...
- > **VARIANTE:** meng niet de honing en mosterd te samen in de saus, maar voeg de honing in een halve liter saus en de mosterd in de andere helft. Dresseer de honingsaus aan ene kant van het bord (schotel) de mosterdsaus aan de andere kant en het vlees in het midden.
- > Serveer dit gerecht met Prinsessenboontjes en gebakken aardappelen op smaak gebracht met *Smaakverrijker voor Gevogelte* **HACO**. ✓