

Kalfsfondue

Voedingswaarde (per portie):
1.799 kJ / 429 kcal

Vetten: **23 g** Eiwitten: **35 g**
Koolhydraten: **16 g**

INGREDIËNTEN

6 porties

Kalfsfondue:

1 l	kalfsbouillon
600 g	kalfsfilet
250 g	paddenstoelen (champignons of shiitake)
3	wortels
200 g	spruitjes
100 ml	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>

Sauce Gribiche:

4	eieren
1 el	Dijon-mosterd
2 el	<u>Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst (125ml)</u>
60 ml	olijfolie
4	augurken
2 el	zoutkappertjes
3 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u>

0,5 bos(je) peterselie

0,5 bos(je) bieslook

Kalfsbouillon (zelf maken):

3	lente-uitjes
1	teentje knoflook
2 kg	kalfsvlees voor soep
1 kg	botten van het kalf
2	wortels
6 l	water
1	laurierblaadje
0,25 bos(je)	peterselie
5	takjes tijm

VOORBEREIDING

Stap 1

Kalfsbouillon (zelf maken)

Vlees en botten goed wassen. In een grote soeppan doen en opvullen met koud water. Breng aan de kook. Het schuim afscheppen zodra het water kookt. Overige ingrediënten toevoegen, op middelgroot vuur gedurende ten minste 3 uur koken. Zeven, en al naar behoefte op smaak brengen met zout.

Stap 2

Sauce Gribiche

Eieren koken. Koud afspoelen, schillen. 2 eigeel, mosterd, azijn, Ponzu en olijfolie mengen totdat een crème-achtige pasta ontstaat. Kruiden, eieren, augurken, kappertjes en de overige ingrediënten fijn hakken en met de pasta mengen. Met peper op smaak brengen.

Stap 3

Kalfsfondue

Kalfsfilet in 2x2 cm grote blokjes snijden. Spruitjes enkele minuten in kokend water koken. Vervolgens koud afspoelen. Wortels in 5 mm dikke schijfjes snijden. Enkele minuten in water koken, totdat ze beetgaar zijn. De paddenstoelen afhankelijk van de grootte halveren of in vieren snijden. Kalfsvleesbouillon in de fonduepan op het fornuis verwarmen. Fonduepan op de fondueset zetten.

5 pimentkorrels
10 witte peperkorrels
60 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

Vlees of groente opprikken en in de bouillon koken.
Serveer met sausjes.