

Kalfsoester

met kappertjessaus

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Haal het vlees vroeg uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Dep de oesters droog en wrijf ze rondom in met peper en zout. Verhit de olijfolie in een koekenpan en smelt de roomboter hierin. Zorg dat de boter niet verbrand. Bak de kalfsoesters rondom in 2 minuten bruin.

Neem de oesters uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg het aluminiumpakje 3 minuten in een hete oven. Voeg de witte wijn toe aan de achtergebleven braadboter. Meng de kappertjes met vocht en de crème fraîche door de wijn en laat de saus nu niet meer koken, anders schift de crème fraîche.

Serveer de kappertjessaus bij het vlees. Lekker met snijboontjes en een romige aardappelgratin.

4 personen:

- 4 kalfsoesters
- Zout en peper
- Klontje roomboter
- 1 eetl olijfolie
- 4 eetl kappertjes met vocht
- 4 eetl witte wijn
- 4 eetl crème fraîche

wijnadvies:

Jenova Il Galchetto, Barbera d'Asti 'Lurei'

