



Bavette, karnemelk, bladsla, spek kaantjes, bieslookpuree

Bavette

1 kg Bavette
Roomboter
Peper en zout

De bavette op smaak brengen en om en om in de roomboter aanbakken.
Laten rusten, en in de oven verder bereiden. Deze gaan we later op de puree serveren.

Spek kaantjes

400 gr vet gezouten spek

Deze met zwaard in kleine blokjes snijden.

In een droge (hoge) pan zacht opzetten, tot deze helemaal gesmolten is, dan op hoog vuur kort krokant bakken. Het spek er uit scheppen en het gesmolten vet deels gebruiken voor de saus. Met de kaantjes garneren we het gerecht.

Saus van karnemelk

6 dl karnemelk
1 dl spekvet
1 eetlepel bloem
Zout

De karnemelk opzetten en daar meteen de bloem door roeren.
Deze bijna aan de kook brengen, dan het spekvet toevoegen. Let op de saus mag niet koken.

Kort voor het serveren op smaak brengen.

Bladsla

1 krop sla

De sla ontdoen van de nerven en klein plukken.
Sla wassen en drogen.

Bieslookpuree

3 grote aardappels

Peper en zout

0.5 dl melk

½ bosje bieslook, fijn gesneden

Van de aardappels een mooie puree maken, op smaak brengen en mengen met de bieslook.

Opmaken als op de foto