

## Entrecote met jus de veau

Aantal personen: 4

4 entrecotes, het liefst gerijpt

150 gr zilveruitjes (vers of diepvries). Eventueel kun je uitjes uit een potje gebruiken; spoel ze dan even af voor je ze gaat gebruiken

2 el kokosolie

100 ml jus de veau (zie recept hieronder)

zeezout

Blancheer de zilveruitjes tien seconden voor je ze gaat pellen. Dat gaat dan een stuk beter. Bak de uitjes in een lepel geklaarde boter of ghee een paar minuten tot ze een beetje bruin zijn. Kook de jus de veau in tot je een mooie stroopachtige substantie hebt. Warm de uitjes even mee. Als laatste grill je de entrecotes. Gebruik een grillpan of bakplaat. Bestrooi ze met peper en zout en grill ze kort zodat ze mooi rood blijven. Bewaar ze in aluminiumfolie op een warme plek bij het fornuis of in de oven. Strooi voor het serveren wat zeezout en peper uit de molen over de entrecotes. Maak het bord op met bijgerechten naar keuze en druppel de jus de veau over het vlees.

Jus de veau:

2 kilo kalfsbotten (verkrijgbaar bij een islamitische slager)

2 prei

2 wortels

$\frac{1}{2}$  knolselderij

2 flinke uien

1 halve bol knoflook

een paar takjes rozemarijn en tijm

$\frac{1}{2}$  el jeneverbess

3 blaadjes laurier

$\frac{1}{2}$  el peperkorrels

Eventueel een stukje foelie

350 ml gepelde tomaten

140 gram tomatenpuree

Eventueel 200 ml rode wijn

Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe de botten in een braadslee en rooster ze ongeveer een half uur tot ze mooi bruin zijn.

Snij alle groenten in grove stukken, de bol knoflook overlans doormidden.

Neem een grote pan en doe daar de botten en de tomatenpuree in. Roer en meng dit goed.

Doe alle overige ingrediënten in de pan en voeg 10 liter water toe.

Laat de pan minimaal 5 uur, maar liefst langer langzaam trekken. Je kunt de pan ook 's avonds van het vuur halen en de dag erna weer aan zetten. Haal het schuim op de pan af en toe weg.

Passeer het mengsel door een zeef als je ongeveer de helft over hebt.

Breng de jus weer aan de kook en kook in tot je ongeveer een liter over hebt. Laat het afkoelen. De substantie moet de structuur van een pudding hebben. Vries het in kleine porties in.

