



Kalvekotelet med dijonsauce

Dijonsaucen er både nem at lave og smager virkelig godt. Et godt glas ikke alt for kraftig rødvin vil passe fremragende til.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 skiver kalvefilet á 150 g
- 200 g champignon
- 4 skalotteløg
- 1 spsk. dijon-sennep
- 2 dl kalvefond
- 2 dl piskefløde
- Estragon, frisk eller tørret

Tilbehør: friske grøntsager og aspargeskartofler eller lun brød



Til denne ret anbefaler vi



Château Cailleteau Bergeron,
Blaye Côtes de Bordeaux,
Trad.

Château Cailleteau Bergeron
Bordeaux, Frankrig

Varenr. 1535036



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini
Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1443636



Meandro do Vale Meão

Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal

Varenr. 4077436



Fremgangsmåde

Rengør champignoner og hak dem fint, pil og hak skalotteløgene fint. Bank kalvekoteletterne let med en kødhammer, vend dem i hvedemel krydret med salt og friskkværnet peber. Brun dem på en pande i lidt olie og smør.

Tag dem af panden og læg dem i et ovnfast fad. Kom nu løgene på panden og svits dem let, tilsæt champignoner og svits igen. Tilsæt sennep og kalvefond til blandingen og lad det koge godt igennem. Tilsæt så fløden og estragon og lad det koge jævnt. Smag til med salt og



friskkværnet peber, evt. mere sennep efter smag. Steg koteletterne færdige i ovnen i ca. 5-6 min. ved 200 grader. De må godt være rosa i midten.

Servér koteletterne med saucen over og byd friske grøntsager og aspargeskartofler til.