

Kotelet van gepaneerd kalfsvlees met Goffredo-aardappelen en halfgedroogde tomaten

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN (4 porties)

Kotelet van gepaneerd kalfsvlees

- o 1 kg koteletten van kalf, met het bot, bovenste stuk voor de kotelet
- o 500 g wit broodkruim
- o 150 g eieren
- o **300 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o 400g Goffredo-aardappelen
- o 200 g halfgedroogde kerstomaten
- o 200 g rucolasla
- o 5g salie

Goffredo-aardappelen

- o 500 g Nederlandse bintjes
- o **1l vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o Water
- o 10 g zout

BEREIDING

Kotelet van gepaneerd kalfsvlees

Bereidingstijd: 40 minuten

- Snijd de kotelet tot een dikte van 1 tot 1,5 cm en laat het bot zitten.
- Doe het vlees eerst in ei en dan in broodkruim. Tik zachtjes op het vlees zodat het ei en kruim goed vastzitten.
- Doe de **vloeibare geklaarde boter** in een pan tot zo'n centimeter hoog en breng de temperatuur tot 170°C.
- Dompel de kotelet in de boter en laat langs één kant bruinen.
- Draai het vlees om en laat de andere kant bakken.
- Voeg ook de salie toe.
- Droog het vlees op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Afwerking

- Serveer met Goffredo-aardappelen, rucola en kerstomaten.

Goffredo-aardappelen

Bereidingstijd: 20 minuten

- Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes met een mandoline zodat ze hun karakteristieke vorm krijgen.
- Was ze in koud water.
- Droog de schijfjes en bak ze in **vloeibare geklaarde boter**. Doe dit 3 minuten op een temperatuur van 3 minuten.
- Droog ze dan af met keukenrol, breng op smaak met zout en dien op.

Kotelet van gepaneerd kalfsvlees met Goffredo-aardappelen en halfgedroogde tomaten

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN

Halfgedroogde kerstomaten

Ingrediënten voor 300 g

- o 1 kg kerstomaten
- o 50 ml vloeibare geklaarde boter van Corman
- o 2 kg ijs
- o 12 g fijn zout
- o 10 g poedersuiker

BEREIDING

Halfgedroogde kerstomaten

Bereidingstijd: 80 minuten

- Was de tomaten, snijd de stengel af maar laat het steeltje zitten, snijd met de punt van een mes een kruisje.
- Blancheer ze zo'n 15 à 20 seconden in kokend water en koel ze af in water met ijs.
- Giet af en draai het vel van de tomaten naar boven om de vorm van een bloem te bekomen.

Voor het bakken

- Doe zout en suiker in een glazen schaal.
- Bedek een bakplaat met bakpapier, doe er de helft van het zout met de suiker en de vloeibare geklaarde boter in.
- Voeg de tomaten toe en giet de resterende mengeling van zout en suiker erover.
- Zet dit ongeveer 1 uur in een oven op 95 °C.

TIPS

Bakken:

- De vloeibare geklaarde boter is ideaal om te bakken in de pan en om te frituren dankzij de goede hittebestendigheid. Vanuit voedingsoogpunt is geklaarde boter zeer geschikt omdat het tijdens het bakken zijn kwaliteit behoudt en de voeding een perfecte crunch geeft. Het resultaat is droog, licht en goed verteerbaar (de boter is beter verteerbaar dan andere vetten).