

Varkensmignonette met zuiderse puree, dragonsaus en worteltjes.

Ingrediënten

de puree met olijfolie

- 1 kg aardappelen (loskokend)
- een flinke scheut fijne olijfolie
- een scheutje melk
- 1 ei
- zout

de wortelen

- 1 bussel jonge wortelen
- een klontje boter
- enkele takjes tijm (of gedroogde tijm)
- een snuifje suiker

de kalfsoesters in dragonsaus

- 4 varkensmignonette (ongeveer 2 cm dik)
- 1 sjalot
- 1 kleine teen look
- 1 dl witte wijn
- 2 dl room (of meer, naar smaak)
- 2 koffielepels mosterd
- een scheut cognac
- enkele takjes dragon
- enkele klontjes boter
- peper
- zout

Bereiding

de puree met olijfolie

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuifje zout.
- Giet de aardappelen af, laat nog even het bodempje water weggokken en stamp ze tot puree.
- Scheid het ei en hou de dooier bij. Het eiwit gebruik je niet. Schenk een beetje melk bij de aardappelen, voeg de dooier toe en stamp de aardappelen opnieuw.
- Schenk een scheut fijne olijfolie bij de puree en proef het resultaat. Kruid de puree naar smaak met een snuifje zout.

de wortelen

- Snij het loof van de jonge wortelen, maar laat aan elke fijne peen een paar centimeter van het jeugdige groen zitten.
- Spoel de wortelen grondig onder stromend water.
- Hou de jonge wortelen heel en kook ze beetgaar in water op een matig vuur. (Controleer de groente regelmatig, want de gaartijd is afhankelijk van de dikte van de worteltjes.)
- Zet een ruime pan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
- Leg de beetgare worteltjes in de bruisende boter en strooi er een klein beetje suiker overheen.
- Rits de blaadjes van de takjes tijm of gebruik wat gedroogde tijm. Strooi het kruid over de wortelen.
- Draai de jonge wortelen na een paar minuten even om.

de mignonette in dragonsaus

Verwarm de oven voor op 180 °C.

- Kruid de mignonette langs de beide zijden met een beetje peper en een snuifje zout.
- Smelt een klont boter in een braadpan op een matig vuur. Leg de stukken vlees in de bruisende boter. Geef het vlees in ongeveer 2 minuten een korstje en draai het om.
- Leg de stukken vlees in een ovenschaal en schuif ze in de oven van 180°C. Zo'n 6 tot 8 minuten later is het vlees voldoende gegaard. Wikkel het vlees nadien in een vel aluminiumfolie en laat het vlees even lang rusten als de gaartijd in de oven duurde. (6 tot 8 minuten) Het vlees hoort licht rosé te zijn.
- Maak intussen de saus, en gebruik daarvoor de braadpan waarin je het kalfsvlees hebt geschroeid. Giet wel het braadvet weg.
- Pel de sjalot en snipper ze zo fijn mogelijk. Pel de look, snij de teen in stukjes en plet die tot pulp.
- Smelt een vers klontje boter in de pan en stoof er de stukjes sjalot in, op een matig vuur. Voeg ook de lookpulp toe en roer. Laat de stukjes sjalot een beetje bakken.
- Schenk een scheut cognac in de pan en flambeer de sjalotknippers. (Of laat de alcohol verdampen en kook de cognac in.) Flambeer voorzichtig! Doe het niet onder de dampkap wegens brandgevaar en hou de kinderen uit de buurt.
- Schenk de witte wijn in de pan en laat de alcohol verdampen op een matig vuur.
- Zodra de wijn ingekookt is schenk je de room in de pan. Roer en zet het vuur zacht. Laat ook de room enkele minuten rustig inkoken.
- Voeg wat scherpe mosterd toe en roer de saus. Laat de saus nog even pruttelen. Spoel intussen de verse dragon en snipper de blaadjes van het kruid fijn.
- Roer de groene snippers door de saus, proef en kruid ze naar smaak met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Serveer iedereen een portie vlees, jonge wortelen en puree met fijne olijfolie. En vergeet de saus niet...