

Kalfslever



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 32 kerstomaatjes
- olijfolie
- 4 ciabatta-broodjes
- 2 el bloem
- 4 plakken kalfslever
- 50 gram gezouten boter
- 16 verse salieblaadjes
- zeezout en versgemalen peper

Bereidingswijze

1. De tomaatjes worden in een ovenschaal op 200 graden 10 minuten geroosterd in de oven, besprenkeld met zeezout, peper en olijfolie. De sneetjes ciabatta worden ook geroosterd.

2. De salie parfumeert de bakboter, dat is het. Droog de lever af en bestrooi hem met zout en wentel in wat bloem. Laat 10 minuten buiten de koelkast staan. Verhit de boter in een koekenpan. Bak hem op niet te hoog vuur. Leg de blaadjes salie ernaast. Draai na een paar minuten het vuur wat lager; hard gebakken lever is bitter. Draai de blaadjes salie om. Afhankelijk van de dikte is de lever in 4 à 8 minuten gaar genoeg. Ga niet te lang door, anders wordt hij droog en taai. Snijd hem desnoods in om te zien hoever de garing is gevorderd: roze is gaar genoeg. De lever wordt geserveerd op de ciabatta en overgoten met de salie, peper en boter.

Tenslotte

Er zijn mensen die gruwelen van orgaanvlees, maar ik vind het heerlijk. Kalfslever kopen bij de slager stuit vaak al op problemen, de meeste slagers hebben kalfslever alleen in de diepvries. Nu is kalfslever vrij snel ontdooit, dus met een glas wijn op de bank is dat geen probleem. Het gerecht is verder vrij simpel maar verrukkelijk. Het lekkere komt natuurlijk ook van het bakken in gezouten roomboter en de salie. Het geheel wordt vergezeld van een salade en geroosterde tomaatjes. Het volgende gerecht is **Kalfslever met rozemarijngremolata**. Laat 4 plakken kalfslever op kamertemperatuur komen. Meng citroenrasp van 1 citroen, 4 el gehakte peterselie, 2 teentjes knoflook fijngehakt, 1 el gehakte rozemarijn naaldjes en ¼ theelepel zout door elkaar = gremolata. Bestrooi de kalfslever rondom gul met zout en peper en wentel de plakken door 2 el bloem. Klop overtollig bloem eraf. Verhit 50 gram boter in een koekenpan en bak 8 plakjes pancetta of ontbijtspek knapperig: let erop dat de boter niet te heet wordt en verbrandt. Laat het spek op keukenpapier uitlekken. Bak de plakken kalfslever op niet te hoog vuur rosé, ca. 4 minuten aan elke kant. Rangschik lever en plakjes spek op warme borden en bedruppel met olijfolie. Bestrooi aan tafel met gremolata naar smaak. Geef er bleekselderij en aardappelpuree bij. Nu **Kalfslever met spek en ui**. Smelt 50 gram boter in een zware koekenpan, doe er 1 grote ui in dunne plakken en een snufje suiker bij, laat alles op laag vuur in een minuut of tien goudbruin bakken en karamelliseren. Doe 1 el balsamicoazijn erbij, zout en peper en laat een paar tellen opbruisen. Zet apart. Bak in een andere koekenpan 2 ons pancetta of ontbijtspek zachtjes uit. Neem het krokante spek uit de pan, bestuif de plakken lever met wat bloem, zout en peper, en bak kort en heet in het spekvet. Ze moeten van binnen roze en sappig blijven. Warm het uien-azijnmengsel nog even op. Leg op ieder bordje een handje rucola, daarop een plak lever, daarop het spek, en daarop het uien-azijnmengsel. Lekker met ciabatta. Tot slot **Kalfslever met sjalotten**. Dep 4 plakken kalfslever droog en wentel ze door bloem. Schil de sjalotjes, snij ze zo fijn mogelijk en wentel ze eveneens de bloem. Verwarm 200 ml zonnebloemolie in een pan en frituur daarin de sjalotjes goudgeel. Laat ze daarna op wat keukenpapier uitdruppen. Verwarm opnieuw de olie in de pan en bak de lever en de in plakjes gesneden appel (Kanzi) ca. 2 minuten aan beide zijden goudbruin. Voeg ook 1 el boter toe. Breng de lever en de appel na het bakken op smaak met peper en zout. Schik de lever, gefrituurde sjalotjes en de appelplakjes op een voorverwarmd bord en garneer met vers gehakte bieslook. Houd voor het frituren van de sjalotjes een lepel in de hete olie. Als er blazen ontstaan, heeft de olie de juiste temperatuur. Serveer met aardappelpuree.