Gegilde kalfsentrecote met roergebakken boerenkool en aardappelpuree

Hoofdgerecht, vlees
4 personen

Ingredienten
- 4 kalfsentrecotes van ca. 120 gram
- 1 pond boerenkool
- 1 teentje knoflook, gepeld
- halve bol knoflook, ongepeld
- laurierblad
- olijfolie
- 750 gram kruimige aardappelen
- peper
- citroen
- balsamico
- eventueel een beetje japanse soyasaus

Bereiden
- Was en schil de aardappelen, zet ze op met de halve bol knoflook en het laurierblad, kook ze in ongeveer 15 minuten gaar, verwijder daarna de knoflook en het laurierblad en gooi weg.
- Pureer de aardappels in een pureeknijper of stamp ze heel fijn met een stamper.
- Voeg beetje bij beetje olijfolie toe en een beetje citroensap, roer door de aardappels met een garde totdat je een smeuiige puree hebt, dek af met wat folie of een deksel.
- Snijd de knoflook in dunne plakjes.
- Laat in de tussentijd de grillpan goed heet worden
- Kwast of wrijf de entrecotes in met een beetje olijfolie en bestrooi met wat versgemalen peper.
- Als de grillpan goed heet is, leg dan de entrecotes erin, laat ze ongeveer een minuutje rustig liggen, en draai ze dan een kwartslag, voor een mooi ruitjespatroon. Na nog een minuut draai je ze om en bak je de andere zijde.
- Laat ze even rusten op een warme plek.
- Laat een wok of hapjespan warm worden, doe wat olijfolie in de pan, voeg de knoflook toe, doe boerenkool in de wok of hapjes pan, schep even om en roerbak de boerenkool op hoog vuur.
- Om de boerenkool sneller gaar te laten worden kun je een klein beetje water toevoegen tijdens het roerbakken.
- Als de boerenkool wat zachter begint te worden, voeg dan wat peper toe en een scheutje balsamicoazijn, breng eventueel op smaak met een klein beetje japanse sojasaus, roerbak nog even door.

Serveren
- Puree op het bord, eventueel in een ring of vormpje naar keuze.
- Boerenkool ernaast
- De vetrandjes van de entrecote er af snijden en het vlees boven op de puree en boerenkool leggen.
- Garneer eventueel met wat goede olijfolie en een partje citroen