

## Gebraden kalfslende en gestoofde schenkel met jus, geroosterde aardperen en pastinaak

### Ingrediënten

1 kg Gasconne runderschenkel  
Roomboter  
1 winterpeen, geschild en in plakjes  
1 stengel bleekselderij, in plakjes  
2 uien, gesnipperd  
8 tenen knoflook, geperst  
5 takjes tijm  
1 blaadje laurier  
Handje verse peterselie, fijngehakt  
750 g kalfslende (of entrecôte), aan een stuk  
500 g aardperen, geschild en beetgaar gekookt  
500 g pastinaken, geschild  
1 potje Bokall jus  
Zonnebloemolie  
400 ml witte wijn



### Bereidingswijze

1. Bestrooi de schenkels met zout en peper. Verhit een pan met een klontje boter en bak de schenkels rondom goudbruin. Verwijder de schenkels uit de pan en fruit de wortel, bleekselderij, ui, knoflook, tijm en laurier in het vet tot deze kleur beginnen te krijgen. Blus af met witte wijn en leg de schenkels weer in de pan. Voeg zoveel water toe dat de schenkels net onder staan. Breng op smaak met zout en peper en kook de schenkels met deksel in ongeveer 2 uur gaar, tot het vlees van het bot valt. Laat de schenkels afkoelen in de jus en pluk het vlees van de botten. Schep ook het merg uit de botten en meng met het vlees. Breng op smaak met peterselie, zout en peper.
2. Snijd de pastinaken in de lengte in gelijke repen. Kook de pastinaken in gezouten water met een klontje boter beetgaar. Laat de pastinaken afkoelen in het kookvocht.
3. Laat de kalfslende op kamertemperatuur komen en wrijf in met zout en peper. Braad de lende in een klontje boter en een scheutje zonnebloemolie in ongeveer 10 minuten rondom goudbruin. Schep zo nu en dan wat braadboter over het vlees. Haal de lende uit de pan, dek af met aluminiumfolie en laat rusten op een warme plek.
4. Verwarm de oven op 160°C. Leg de aardperen in een ovenschaal, meng met een klontje gesmolten boter en breng op smaak met zout en peper. Leg de kalfslende op de aardperen en gaar de lende rosé (kerntemperatuur 52°C)
5. Verwarm de jus in een steelpannetje. Verwarm de schenkel en leg deze in het midden van een schaal of plank en verdeel er de pastinaak en aardpeer omheen. Leg de kalfslende erbij, snijd deze in dunne plakken en lepel er wat truffeljus over.