



Punjena teleća prsa

Gevulde kalfsborst

2 kg. kalfsborst
3 pretzels: (de echte grote, zoals je die b.v. in Duitsland wel eens bij je bier krijgt. Dus geen borrelzoutjes uit een plastic zak. Geen pretzels? Neem dan oud wittebrood.)
250 ml melk
1 kop bloem
2 bosjes peterselie
200 gr. oesterzwammen
50 gr. boter
de geraspte schil van 1 citroen
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel paneermeel
2 eieren
zout en peper
nootmuskaat
1 el. vegeta
olie voor het braden
1 dl. witte wijn
een snuf tijm

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder de botten en het overtollig vet uit de kalfsborst en maak er een diepe snede in, zodat er een zak ontstaat.

Verkruimel de pretzels en giet er de hete melk bij. Snipper de ui, hak de peterselie klein, snij de paddestoelen in fijne reepjes en de steeltjes in kleine stukjes.

Bak de ui, de peterselie en de paddestoelen in 2 el. boter. Laat het stoven tot het vocht verdampt is, ongeveer 5 minuten.

Klop de rest van de boter schuimig en meng het met de citroenschil, de geweekte pretzels, de eieren, de bereide paddestoelen en paneermeel. Kruid het met zout, peper, nootmuskaat en vegeta.

Vul de borst en sluit de opening, met draad of prikkers. Bestrooi het vlees met een beetje zout.