



## Kroatië

### **Odresci u umaku od koromača**

*Kalfsbiefstuk met venkelsaus*

kalfsbiefstuk, eentje per persoon  
olie en een klontje boter voor het bakken  
1 ui (ong. 100 gr.)  
1 forse venkelknol (ong. 300 gr.)  
30 g boter  
1 tl. vegeta  
150 ml kookroom  
nootmuskaat  
peper  
2 eetlepels citroensap

Maak de ui en de venkel schoon en hak ze fijn. Verhit de boter in een pan en laat ze daarin 10 minuutjes zachtjes bakken. Doe er de theelepels vegeta bij en de room en kook het nog een minuut. Pureer het spul in een keukenmachine en doe het terug in de pan. Nootmuskaat, peper, citroensap en, als het allemaal te droog geworden is, een beetje water erbij. Heel even koken nog: een minuutje, dan is je saus klaar.

Kruid het kalfsvlees met wat peper en zout. Verhit een klein beetje olie met het klontje boter in een pan en bak daarin de biefstukken snel om en om op hoog vuur, ongeveer 3-5 minuten. Haal het vlees uit de pan en houd het warm (tussen twee hete borden, bijvoorbeeld.)

Doe de saus in de pan en schraap de aanbaksels los, eventueel nog wat water toevoegen. Lepel de saus op de borden, leg daar de biefstuk op en zet het op tafel. Lekker met een aardappeltje of zoiets.