**Kalfsgrenadin**

kalfsmedaillons

boter

vleestomaten

sjalotjes
verse dragon

witte wijn

room

peper en zout

**Maak de saus**: ontvel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd ze in blokjes. Snipper de sjalotjes en bak ze glazig. Doe er de grof gesneden verse dragon bij en laat even stoven. Giet er de room bij en laat kort inkoken.

Doe er nu de witte wijn en de tomatenblokjes bij en laat nog een paar minuutjes pruttelen. Breng op smaak met peper en zout. Dit staat niet in het originele recept, maar op dit punt doe ik er nog een borrelglas Noilly Prat bij voor iets meer diepgang in de saus. Gewoon doen.

**De medaillons**: bak de medaillons aan beide kanten op hoog vuur in een kleefpan om ze dicht te schroeien. Giet er een dan een borrelglas witte wijn bij, dek af, zet het vuur lager en laat nog 12 minuten sudderen. Laat af het vuur en afgedekt nog een vijftal minuutjes rusten.

**Werk af** met gehakte peterselie en dien op met gebakken patatjes, bijvoorbeeld zoals hier, gebakken in de airfryer zonder vetstof.