MAISON PRIMAGO

DE KALFSOESTER

Ingrediënten:

- 4 kalfsoesters
- grof gemalen peperkorrels
- zout
- 2 el olijfolie

Bereiding:

1. Bestrijk de kalfsoesters rondom met olie en bestrooi ze met de gemalen peperkorrels.
2. Laat het vlees op het rooster van een matig hete barbecue in 4 - 6 minuten rondom bruin worden.
3. Bestrooi het vlees met zout naar smaak.

DE MARSALASAUS

Ingrediënten 4 personen

- 2 uien
- 1 knoflookteen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 dl Marsala (soort Italiaanse sherry)
- 2 dl. slagroom of kookroom
- 1 dl vleesfond of van bouillonblokje
- Zout en peper
- 2 eetlepels fijngehakte basilicum
- eventueel 1 el allesbinder

Bereiding

Pel en snipper de uien en de knoflook. Verhit de olie en bak de ui met de knoflook glazig.
Voeg de marsala toe en laat de saus 1 minuut zachtjes doorkoken. Voeg de room en de vleesfond toe en laat de saus al roerend iets inkoken. Blijft de saus te dun, dan kun je wat allesbinder toevoegen. Breng de saus op smaak met zout en peper. Roer de basilicum door de saus.