

Kalfsvlees gestoofd in witte wijn met salie en kerstomaatjes

Benodigheden:

750gr kalfsvlees in grove stukken
3-4el olijfolie
1 grote ui gesnipperd
4 teentjes knoflook
1-2 tl sinaasappel rasp
10 blaadjes salie of 1 tl gedroogd
200 ml pinot blanc of Chardonay
200 ml vleesfond (pot)
15-18 grote kerstomaatjes
bloem om vlees door heen te halen.

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C
Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper en
Haal het vlees door de bloem en klop overtollige eraf.

Bereiding:

Verwarm de olie en bak het vlees aan en schep daarna overin een ovenschaal.
Fruit nu in de pan de ui, knoflook en sinaasappel-rasp en de salie op laag vuur.
Blus dan af met de wijn en de fond en laat een beetje inkoken.
Giet dit dan over het vlees in de schaal en laat dit 15 min afgedek gaar stoven.
Kruis de tomaatjes in en bestrooi met zout en peper en besprenkel ze met olijfolie en voeg ze bij het vlees, plet ze een beetje zodat ze onder het vocht staan. Laat nu de schaal nog 15 minuten onafgedekt in de oven staan.
Seveer er tagliatelle bij met een frisse salade
Wijnsuggestie: Chardonay

