

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram riblappen - 4 eetlepels
azijn - 2 teentjes knoflook - 1
grote ui - 1 rode paprika - 4
eetlepels olijfolie - 1 1/2 kopje
warm water - klein blikje
tomatenpuree - 1 laurierblaadje -
zout en peper - tabasco - klein
blikje leverpastei

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Calderetta

Vorbereiding

Snijd de riblappen in blokjes. Maak een marinade van azijn, uitgeperste knoflook, zout en peper. Laat de vleesblokjes 2 uur in de ijskast marinieren. Snijd de ui in ringen. Snijd de paprika in reepjes.

Bereidingswijze

Haal het vlees uit de ijskast en laat het op kamertemperatuur komen. Verhit de olie in de braadpan. Bak het vlees hierin rondom bruin. Voeg de uiringen toe en laat het 5 minuten meebakken. Let op dat het niet aanbrand. Roer het water, tomatenpuree en laurierblaadje erdoor. Laat het vlees 1 1/2 uur sudderen tot het gaar is. Voeg de repen paprika toe en laat het 5 minuten meewarmen. Breng het op smaak met tabasco. Voeg als laatste de leverpastei toe en laat het geheel 5 minuten doorwarmen.

Serveertips

Serveer het gerecht met rijst.