

Ingrediënten voor 4 personen

750 g kalfsvlees, schouder of borststuk- 3 stengels bleekselder-- 1 flinke wortel- 500 g aardappelen, vastkokers- 350 g tomaten- 1 mooie courgette- 1 ui- verse rozemarijn- 2 teentjes knoflook- olijfolie- 2 dl witte wijn- 2 dl rundsbouillon, mag van blokje- zwarte peper uit de molen en zout.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kalfsragout & Courgette.

Origineel recept uit Ligurie (Toscane).

### Hulpmiddelen

Een grote pan.

### Bereidingswijze

Snij het vlees in dobbelsteentjes. Hak ook de wortel, ui, knoflook en bleekselder in stukjes. - Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. - Bak het vlees in olijfolie mooi bruin aan in een grote pan, roer er vervolgens de fijngehakte groenten door en laat even meebakken. - Giet de wijn en de bouillon erbij, kruid met rozemarijn, peper en zout en voeg vervolgens de aardappelblokjes toe. Laat afgedekt smoren. - Ontvel de tomaten verwijder de pitjes en snij ze in stukken en voeg ze toe aan de ragout, laat ongeveer 20 minuten stoven tot de aardappelen bijna gaar zijn. - Snij de courgette in schijfjes en voeg toe, laat nog 10 minuten zachtjes stoven.

### Serveertips

Serveer in grote diepe borden, met een glaasje Italiaanse witte wijn.