

Ingrediënten voor 4 personen

? 1 kalfsukade 1,5 kilo ? 1 wortel/
peen ? 1 ui ? 1 prei ? 1
laurierblaadje ? 2 kruidnagels ? 1
liter rode wijn ? zwarte
peperkorrels

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sukadelappen uit de oven

Hulpmiddelen

Braadslee/ ovenschaal pan oven

Bereidingswijze

De sukade even snel aanzetten (bakken) in een pan met olijfolie totdat alle kanten gekleurd zijn. Alle groentes snijden in blokjes van 1 centimeter. Haal de sukade uit de pan en zet de groentes in dezelfde pan met het vocht van de sukade ook even aan. De groentes afblussen met rode wijn. Specerijen toevoegen aan de groentes in de pan. Doe de groentes in de braadslee met het vocht van de rode wijn. Leg de sukade erin. Let op, de sukade moet helemaal ondergedompeld zijn in het vocht. Wanneer dit niet zo is kunt u nog wat rode wijn toevoegen of een kleinere braadslee gebruiken. Zet de braadslee in de oven op 90 graden en laat hem hier 4 uur in staan. Haal na 4 uur de braadslee uit de oven en haal de sukade eruit. Zeef de achtergebleven massa tot er alleen vocht overblijft. Doe dit vocht in de pan en kook het in tot een stroperige jus. Tips van Herman: Wanneer je jus inkookt kan je deze controleren door er een lepel doorheen te halen, wanneer er een streep achter blijft is de jus goed. Wanneer je de sukade en de jus een dag laat rusten komen ze het beste op smaak. Opdienen: Zet de sukade nog even aan in een pan met olijfolie tot deze goudbruin is. Snij de sukade over de breedte in plakken van 1 centimeter dik. De sukade op het bord afblussen met een beetje jus.