

Ingrediënten voor 4 personen

750 gr kalfsfricandeau; 50 gr boter; 125 gr ui; 125 gr champignons; 1 el tomatenpuree; 1 laurierblaadje; 1 tl tijm; zout; versgemalen witte peper; 1/8 l warm water; 1/8 l witte wijn; 20 gr bloem; peterselie; tomaat

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kalfsvlees Marengo

Bereidingswijze

Het vlees in grove stukken snijden en in de hete boter bruin braden. Het vlees uit de pan nemen en warm houden. De fijngehakte uien en de schoon geborstelde champignons in de braadboter van het vlees even bakken en dan de tomatenpuree erbij voegen. Kruiden met het laurierblaadje, de tijm, zout en peper. Blussen met het warm water en de wijn. Dit even aan de kook laten komen en dan het vlees er weer bij doen. Alles 15 min. laten sudderen. De bloem erover stuiven en dit al roerend 5 min. laten binden. Het laurierblaadje verwijderen.

Serveertips

Garneren met schijfjes tomaat.