

Ingrediënten voor 4 personen

500 g riblappen 4 eetl. azijn 2 teentjes knoflook 1 grote ui 1 rode of groene paprika 4 eetl. olijfolie 1,5 kopje warm water klein blikje tomatenpuree 1 laurierblaadje zout en versgemalen peper eventueel tabasco klein blikje leverpastei

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Calderetta

Vorbereiding

Snijd de riblappen in blokjes. Maak een marinade van azijn, zout, peper en de uitgeperste knoflook. Laat de blokjes vlees in de koelkast 1,5 - 2 uur marinieren, schep enkele keren om. Snijd de ui in ringen, snijd de paprika doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes.

Bereidingswijze

Haal het vlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verhit de olie in een braadpan, bak de blokjes vlees rondom aan. Voeg de uiringen toe en laat 5 minuten meebakken, let op dat ze niet aanbranden. Roer het water, de tomatenpuree en het laurierblaadje erdoor. Laat het vlees circa 1,5 uur sudderen tot het gaar is. Doe de repen paprika erbij en laat 5 minuten meewarmen. Breng, indien gewenst, op smaak met enkele druppels tabasco. Voeg als laatste de leverpastei toe, laat 5 minuten doorwarmen.

Serveertips

Serveer dit gerecht met rijst. Voeg de laatste vijf minuten enkele in ringetjes gesneden olijven toe.