

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfsriblappen
2 eetlepels olijfolie
1 ui gesnipperd
1 blaadje laurier
1 takje tijm
1 eetlepel tomatenpuree
2 dl witte wijn
2 dl kalfsfond
2 kleine preien
1 bos worteltjes
50 gram boter

Tijd: 10-20 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Kalfsriblappen met gesmoorde prei en bospeentjes

Kalfsriblappen met gesmoorde prei en bospeentjes

Bereidingswijze

Kalfsriblappen om en om bruin bakken in matig hete olijfolie. Ui toevoegen en licht fruiten, tomatenpuree toevoegen en afblussen met witte wijn en kalfsfond. Daarna laurier en tijm toevoegen. Ca 70 min op laag vuur garen. Het groene deel van de prei afsnijden. De rest van de prei in ringen snijden van ca 2 cm. Wassen in koud water. Blancheren in kokend water met zout, ca 2 min. Koud spoelen en uit laten lekken. Worteltjes schillen en in schuine stukjes snijden ca 1cm. Wassen en blancheren in kokend water met zout ca 4 min. Boter laten smelten en de groenten zachtjes verwarmen.

Serveertips

De gestoofde groenten verdelen over 4 warme borden. Het vlees op de groenten leggen. Lepel wat van de vleesjus om het vlees.