

Ingrediënten voor 4 personen

4 kalfsriblappen, 2 eetl olijfolie, 4 sjalotjes (in de lengte gesneden), Blaadje laurier, Takje tijm, 1 eetl tomatenpuree, 2 dl witte wijn, 2 dl kalfsfond, 2 eetl. gehakte dragon, Zout, peper, 1 kg kruimige aardappels, 3 bosjes raapstelen, 50 gram boter, 2 eetl crme frache

Tijd: > 1 uur

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Kalfsriblappen met raapstelenstampot

Bereidingswijze

Kalfslappen om en om bruin bakken in matig hete olijfolie. Sjalotjes toevoegen en licht fruiten, tomatenpuree toevoegen en afblussen met witte wijn en kalfsfond. Laurier en tijm toevoegen. Op laag vuur garen ca 70 min. Op smaak brengen met zout, peper. voor het raapstelenstampje: Aardappels schillen, wassen en gaar koken in water met zout. Afgieten, droogstomen. Stampen met een pureestamper. Raapstelen plukken en wassen, door de warme aardappels roeren met zachte boter en crème fraîche. Evt nog wat zout en peper toevoegen. De puree op het midden van de warme borden scheppen. Hierop het kalfsvlees. De verse dragon op het laatst door de vleesjus mengen en over het vlees lepelen.

Serveertips

Lekker met een frisse salade