

Ingrediënten voor 4 personen

2 pakjes kalfsstoofvlees, 1 klontje boter, 1 ui in blokjes gesneden, 1 teentje knoflook gehakt, 2 theelepels tomatenpuree, 1 blaadje laurier, 2 dl witte wijn, 2 dl water, zout en peper, 2 eetlepels olijfolie, 3 eetlepels gegrilde olijven, 1 eetlepel kappertjes, eerst afspoelen met koud water, 2 eetlepels gemarineerde, gedroogde pomodori tomaten grof gesneden, pakje Provençaalse kruiden vers

**Tijd:** > 1 uur

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Kalfsstoofvlees met olijven, kappertjes en provençaalse krui

### Bereidingswijze

Kalfsvlees in stukken snijden van ca 3x3 cm. Inwrijven met gedraaide peper en 2 eetlepels olijfolie. Vlees licht aanbranden in een pan met boter. Uit de pan halen en op een bord leggen. Ui en gehakte knoflookteentje licht aanfruiten in het braadvet. Voeg tomatenpuree toe en blus af met witte wijn en water, laurier toevoegen. Blokjes kalfsvlees, olijven en gedroogde tomaat, kappertjes en provençaalse kruiden toevoegen. Op laag vuur gaar stoven circa 90 minuten. Op smaak brengen met zout en peper.

### Serveertips

Serveren in schaaltes met risotto en gegrilde courgettes