

Ingrediënten voor 4 personen

-600 g.dikke lende v/h kalf,-50 g.boter,-1/2 fijngesneden ui,-1 uitgeperst teentje knoflook,-1 klein blikje tomatenpuree,-1 dl.rode wijn,-1 dl.sinaasappelsap,-1 laurierblad,-pezo,-1 klein takje tijm,-1 klein takje rozemarijn,-zeste van een halve sinaasappel,-1 kleingesneden plakje ontbijtkoek,-3 dl.bruine saus,-250 g.[muskaat]druiven.

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Internationaal

**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## kalfsrug met druivensaus.

Een verrassend gerecht voor speciale gelegenheden en feestdagdiners.

### Hulpmiddelen

Grote braadpan

### Vorbereiding

Zet alle mogelijke grondstoffen,materialen en gereedschappen van tevoren klaar.

### Bereidingswijze

Braad het lendestuk in z'n geheel rondom lichtbruin aan,haal het uit de pan en bewaar het even in een warme oven,-voeg op volgorde een voor een alle grondstoffen toe onder voortdurend roeren,houd de druiven nog even apart,-als alle grondstoffen zijn toegevoegd laat je de saus even doorkoken en leg je het vlees erin,-plaats de braadpan op een laag vuur of oven,-laat het geheel ongeveer 45 minuten zachtjes stoven,-keer het vlees om de 10 minuten,-snij de druiven doormidden en haal de pitten eruit,-controleer de temperatuur van het vlees dmv. een thermometer als het 70 graden is haal je het uit de pan en houd je het warm[70 graden/ alufolie],-zeef eventueel de saus en laat de druiven enige minuten meekoken,maak de saus af op gewenste dikte[verdunnen met Port/dikker door indampen,-snij het vlees in plakken,dresseer het op een mooie schaal en giet de saus er overheen.

### Serveertips

Pas het groentegarnituur aan het seizoen.Voorjaar/zomer;geglaceerde peultjes,worteltjes en doperwtjes.Herfst/winter;witlof,schorseneren.Wijnadvies;Voorjaar/zomer,Elzasse