



Hoofdgerechten

Hartverwarmend kalfsstoofpotje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kalfsstoofvlees
150 gram spekblokjes
200 gram wortelen (in schijfjes)
1 preistengel (in ringen)
2 deciliter kalfsfond
150 centiliter rode wijn
2 laurierblaadjes
2 theelepels tijm (gedroogd)
3 takjes tijm (verse)
3 eetlepels peterselie (gehakt)
2 uien (groot, in partjes)
2 lookteentjes (geperst)
boter
bloem
peper
zout

Bereidingswijze

Haal het vlees even door wat bloem en bak rondom bruin in wat boter in een diepe pan. Voeg zodra het vlees voldoende is dichtgeschroeid het spek en de uien toe. Roer goed om en laat even meebakken.

Voeg de wortelen, de prei en de look toe en schep al roerend 5 minuten om. Kruid met peper en zout. Giet er de bouillon en de wijn bij, voeg de tijm en laurierblaadjes toe en laat alles ongeveer 1 uur onder deksel op een laag vuurtje stoven. Bestrooi op het laatst met de gehakte peterselie.

