



Hoofdgerechten

Oosters stoofpotje van kalfsvlees

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 wortelen (in staafjes)
1 preiwit (fijngesneden)
100 gram champignons (in plakjes)
400 gram kalfsvlees (in blokjes)
3 eetlepels olijfolie
1 deciliter witte wijn
2 eetlepels bloem
2 1/2 deciliters vleesbouillon
1 tijmtakje
1 laurierblaadje
1 citroen (sap)
1 eierdooier
1 deciliter room

Bereidingswijze

Stoof de wortelen en prei 5 minuten aan in 2 eetlepels olijfolie. Voeg de champignons toe en laat ze 5 minuten mee bakken.

Uit de pan halen en de kalfsblokjes in de resterende olijfolie rondom aanbakken. Bestrooien met de bloem en nog even omroeren. Blussen met de wijn en tot de helft laten inkoken.

Voeg de bouillon, de groenten, de tijm en het laurierblaadje toe en laat dit afgedekt 45 minuten pruttelen. Roer er dan het citroensap onder.

Klop de eierdooiers los met de room en meng ook dat mengsel onder de saus. Nog heel even aan de kook brengen.

