



Gestoofd kalfsvlees met wintergroenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram kalfsvlees (in blokjes)
2 klontjes boter
peper en zout
2 uien
4 wortels
2 rapen
3 eetlepels honing
laurier
tijm
rozemarijn
1 deciliter rodewijnazijn
1 deciliter witte wijn
5 deciliter kalfsfond

Bereidingswijze

- 1.** Snij de gepelde uien, de geschilde wortelen en de gespoelde rapen in grove stukken.
- 2.** Smelt 1 klontje boter in een pan en bak de kalfsblokjes goudbruin. Kruid met peper en zout. Haal het vlees uit de pan en hou apart.
- 3.** Smelt wat extra boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui. Voeg de wortelen en raapjes toe samen met de honing, de laurier, tijm, rozemarijn en rodewijnazijn. Roer om en leg het vlees terug in de pan. Doe de witte wijn en de kalfsfond erbij.
- 4.** Laat gedurende 25 minuten op een zacht vuurtje verder garen.
- 5.** Serveer met gekookte aardappelen.