



Kalfsvlees met gremolata



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter
olijfolie
1 kilogram kalfsfricassee
1 eetlepel bloem
2 wortels (in stukjes gesneden)
2 stengels selders (in stukjes gesneden)
1 ui (fijngesnipperd)
200 ml pinot grigio
1 blik tomatenblokjes (400 g)
400 ml vloeibare bouillon
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
1 koffielepel citroenschil (geraspt)
1 handvol peterselie (fijnggehakt)
2 teentjes knoflook (geperst)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een klontje boter en een scheut olijfolie in een diepe pan. Bak hierin het vlees tot het rondom rond mooi goudbruin kleurt. Kruid het vlees met peper en zout.
- 2.** Bestrooi het vlees met de bloem en roer goed. Haal uit de pan.
- 3.** Doe de groenten in dezelfde pan en stoof gedurende 5 minuten. Blus met de wijn en laat enkele minuten inkoken.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes, de bouillon, de tijm en de laurierblaadjes toe. Breng op smaak met peper en zout.



- 5.** Doe het vlees terug in de pan. Laat gedurende een uur op een zacht vuur sudderen, tot het vlees botermals is. Verwijder de tijm en de laurier.
- 6.** Meng de citroenschil met de knoflook en de peterselie.
- 7.** Verdeel het vlees over de borden. Werk af met de gremolata.