

Gestoofde kalfslappen met salie

(Spezzatino di vitello alla salvia)

Benodigdheden (4 personen)

4 magere kalfslappen
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook
1 theelepel salie (gedroogde) of ongeveer 6 blaadjes verse
1 laurierblaadje
1 mespunt tijm
2 dl witte wijn
zout, zwarte peper
bloem

Bereidingswijze

Verhit de olie in een koekenpan.
Wentel de stukken vlees door de bloem en bak ze bruin.
Haal het vlees uit de pan en doe het over in een kookpot.
Fruit de ui en de knoflook 2 minuten in het resterende vet.
Voeg de salie, tijm en laurier toe en blus af met de witte wijn.
Roer de aanbaksels los en giet het vocht over het vlees.
Stoof het geheel in 1-1 1/2 uur gaar.

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

