

Kalfsvlees met Brugge Apero Rode Kruidensaus

Ingredienten:

- 1500 g kalfsnek
- 100 g + 50 g Brugge Boter, ongezouten
- 3 uien
- 3 sjalotten
- 1 rode chilipeper
- 1 dl witte wijn
- 2,5 dl blond bier
- 4 blaadjes laurier
- 1 tak tijm
- 40 g mosterd
- ½ l vleesbouillon
- 50 g bloem
- 200 g Brugge Apero Rode Kruiden, kubusjes
- 1 blikje tomatenconcentraat
- 30 g zongedroogde tomaatjes
- 10 hardgekookte kwarteleitjes
- 5 pijpajuintjes
- 1 tak peterselie
- peper en zout

Bereiding:

1. Snij het kalfsvlees in blokjes van ongeveer 3cm op 3cm en snel even afbakken in de Brugge Boter.
2. Neem het vlees uit de pan en bak in dezelfde pan de grofgesneden uien, sjalotten en het chilipepertje.
3. Als de uien glazig zijn, voeg de witte wijn, het bier, de blaadjes laurier, tijm, mosterd, het kalfsvlees en de vleesbouillon toe. Laat het gedurende 75 minuutjes zachtjes sudderen tot het vlees gaar is.
4. Schuim het geheel af en giet het daarna door een zeef.
5. Maak een roux met 50g boter, 50g bloem en het gezeefde vleesnat. Roer alles door elkaar toot een mooie gladde saus.
6. Voeg de Brugge Apero Rode Kruiden blokjes, de tomatenpuree, de zongedroogde tomaatjes, peper en zout toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar.
7. Voeg het vlees toe aan de saus en werk af met de hardgekookte kwarteleitjes, pijpajuintjes en wat peterselie

Tip: Dien warm op met enkele stukjes brood of aardappelen.

Smakelijk!

6 personen

120 min

Hoofdgerecht

3