

Kalfsvlees met abrikoos

Ingredienten

600 gram ontbeende kalfsschouder
4 gedroogde abrikozen
2 sjalotjes
1 bleekselderijstengel
4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
3 dl gevogelte- of kalfsbouillon
1,5 dl blond bier
2 eetlepels fijngeknipte bladpeterselie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze

Gedroogde abrikozen in stukjes snijden en in een megkom gedurende 2 tot 3 uur in het bier wellen. Sjalotjes schillen en in stukjes snijden.

De draadjes van de bleekselderijstengel afsnijden en in stukjes snijden. De ontbeende kalfsschouder in gelijkmatige blokjes snijden en met zout en peper bestrooien.

Olie in een braadpan verhitten en de blokjes vlees aanbraden.

Stukjes sjalot kort meebraden.

Hittebron op de laagste stand zetten en de stukjes bleekselderij en bouillon toevoegen. Eventueel extra bouillon gebruiken. In ruim 1,5 uur met de deksel op de braadpan gaar stoven.

Tien minuten voor het einde van de stooftijd de stukjes abrikoos en het restant van het bier erdoor roeren.

Tegen het einde van de stooftijd het stoofvocht fijn pureren. Op smaak brengen met peper en zout.

Over voorverwarmde borden verdelen en met fijngeknipte bladpeterselie garneren.

Serveren met tagliatelle of een andere pasta of aardappelkroketjes en in boter gestoofde dunne sperzieboontjes of peultjes.

Naar smaak een goed gekoeld glas blond bier hierbij serveren.

Bijzonderheden

De combinatie van de gewelde abrikozen en het blonde bier geven een smakelijk accent aan het vlees en de saus.