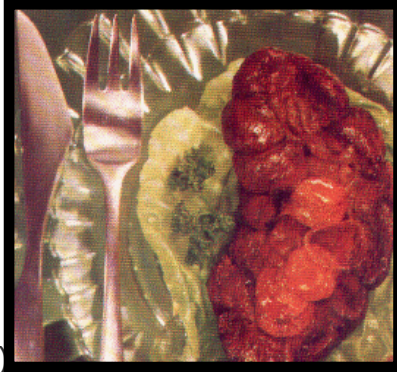


ingezonden door Rob



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 kalfs nieren (ongeveer 1/2 kilo)
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 verse spekzwoerd
- 2 laurier bladeren
- snufje tijm
- 40 gram margarine
- zout en peper
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 a 2 eetlepels Madeira wijn

Bereiding

Snijd de nieren doormidden, maak ze schoon en spoel ze goed af met koud water. Snijd de wortel en de ui in zeer dunne plakjes en doe ze met het spekzwoerd, de laurierbladeren en de tijm in de braadpan met de hete margarine. Leg de met zout en peper ingewreven nieren erop en braad ze bij grote hitte 10 minuten aan, zonder deksel. Doe daarna het deksel op de pan en laat alles ongeveer 20 minuten op een klein pitje sudderen. Voeg de tomatenpuree en de Madeira wijn toe en laat deze saus nog 10 minuten pruttelen. Schik de niertjes in hun geheel of in plakjes gesneden op een vlees schaal en doe er de saus overheen. Serveren met rijst, aardappelpuree of toast en sla of groente.