

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1/8 liter witte wijn
- 7/8 liter water
- zout
- 1 kalfstong
- wat soepgroente
- 1 ui
- 20 gram boter
- 375 gram tomaten
- peterselie

Bereiden

Breng de witte wijn, het water en wat zout aan de kook. Doe er de kalfstong en de grof gesneden soepgroente in en laat alles ongeveer 75 minuten koken. Smoor de gehakte ui in de boter en laat de ontvelde tomaten of in zijn geheel of in plakjes even mee-smoren en maat het met zout op smaak. Laat de tong schrikken in koud water en haal het velletje eraf. Snijd hem dan in de lengte in plakken, leg deze op een voorverwarmde schaal en leg de tomaten hier op of omheen. Garneren met de peterselie en serveren met rijst en doperwtjes.