



ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 kalfs stooflapjes van 125 gram (voor 8 pers. dus)
- 2 tenen knoflook 50 gram
- zongedroogde tomaat
- 30 gram funghi porcini of ceps
- Room

Bereiden

Week tomaat en paddenstoelen 30 min. in warm water. Pel knoflook en snij fijn. Kneep de geweekte paddenstoelen en tomaat uit, maar bewaar het week vocht. Snij vervolgens in grove stukken. Verhit olie in de pan zodat de bodem net bedekt is. Braad het vlees in kleine porties. Vlees in de stoofpan doen. Knoflook in de olie bakken, week vocht toevoegen en een flinke scheut marsala of rode wijn. Een paar minuten hard koken om alcohol te verdampen. Alles bij het vlees doen. Giet zoveel room erbij dat het vlees voor de helft ongeveer bedekt is. Voeg gemalen peper, tomaat en paddenstoel erdoor. Doorroeren. Op zacht vuur (onder af en toe roeren) gaar laten stoven. Eventueel nog wat room toevoegen. Indien nodig saus zonder deksel latten indikken. Serveren met een pasta en in olijfolie met knoflook gesauteerde sperziebonen.

Of serveer er krieltjes met sla bij.