



ingrediënten (4 personen)

- 1 kg kalfs filet liefst aan 1 stuk
- zout
- 20 ontpitte kersen uit blik of glas
- flinke mespunt kaneel poeder
- 1/2 liter bouillon van tablet
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels maizena
- 10 eetlepels droge rode wijn
- 4 eetlepels kersen of frambozen siroop
- sojasaus

Bereiding.

Was het vlees en dep het desgewenst droog met keukenrol of doek. Schuif het rooster even onder het midden in de oven en verwarm voor op 180 graden. Bestrooi het vlees met een beetje zout en maak met een scherp vleesmes aan alle zijden van de filet een diepe smalle snee en stop daarin eventueel gehalveerde kersen. Bestrooi het vlees met kaneel poeder, leg het vlees in de ovenschaal waarin de boter reeds is gesmolten en laat het vlees dan op het vuur even licht kleuren aan alle kanten. (mag ook in braadpan) Zet dan de ovenschaal of braadpan in de oven. Laat het vlees onder af en toe overgieten met de bakboter en van tijd tot tijd keren, mooi van kleur worden. Schenk wat bouillon in de schaal of pan als de bakboter te donker dreigt te worden. Maak een glad papje van de bloem, de maizena en de wijn; verdun dat eventueel met de rest van de bouillon en schenk dit over het vlees. Neem na 10-15 minuten, als de jus gebonden is, de schaal of de pan uit de oven. Leg het vlees op een voorverwarmde schaal; Roer de limonadesiroop door de jus en proef of deze goed is. Voeg naar smaak zout of sojasaus toe. Schenk een deel van de saus over het vlees en geef de rest er apart bij.

Lekker met kruimige aardappelen en verse groente.

