



STAMPPOTJE VAN ZOMERWORTELTJES MET KALFSSUCADE

Voor- of bijgerechtje voor 4 personen. Kan ook als hoofdgerecht worden gegeten.

Ingrediënten:

- 300 gram kruimig kokende aardappelen
- 225 gram fijngesneden zomerworteltjes
- 25 gram gesnipperde uien
- klontje boter
- scheutje melk
- scheutje slagroom
- zwarte peper
- snufje foelie
- zeezout
- 200 gram kalfssucade
- 1 dl rode wijn
- kruidnageltje
- laurierblaadje
- 2 eetlepels bloem

Bereiden:

1.
Meng de bloem met wat peper en zout. Paneer hier de sucade mee. Verhit een braadpan, smelt de boter en bak de sucade om en om bruin.
2.
Haal het vlees uit de pan, blus af met de rode wijn, voeg de kruidnagel en laurierblad toe en laat alles een beetje inkoken.
3.
Eventueel kan een scheut kalfsfond worden toegevoegd, en voor wie het lekker vind gesnipperde knoflook.
4.
Leg het vlees in een stoomovenpan zonder gaatjes en giet de "jus" hierover.
5.
Schuif de pan in de stoomoven: 120 graden 20 minuten.
100 graden 60 minuten

zie ook: [volgende bladzijde van het recept](#)



Bereiden stampotje:

1.
Schil de aardappelen en de worteltjes. Snijd ze vervolgens in kleine stukjes. Leg ze samen met de gesnipperde ui in een stoomovenpan met gaatjes. Schuif de pan in de stoomoven. 120 graden 4 minuten. 100 graden 10 min.
2.
Stamp de aardappelen en de worteltjes met de ui. Maak het geheel smeug met boter, slagroom en melk.
3.
Breng op smaak met zwarte peper en zeezout, tot slot een klein beetje gemalen foelie toevoegen.

Serveren:

- Doe wat van het stampotje in een serveerring, op een bordje, verwijder de ring en leg een stukje van de sucade op het stampotje.
- Druppel er wat van de jus omheen.
- Garneer met een toefje peterselie.