

Recept: stoofvles met abrikozen en paprika



- 400 g kalfsriblappen
- 4 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika's
- 50 g gedroogde abrikozen (minder gebruiken indien u niet van zoetig stoofvles houdt)
- chilipoeder
- theelepel kaneel
- djinten (gemalen komijn)
- peper
- zout
- 50 ml vleesfond of -bouillon
- 1 eetlepel olijfolie of 13 g boter



BEREIDEN

Snijd de riblappen, sjalotjes, paprika en abrikozen klein. pers de knoflook.

Schep het vlees met de boter in een stevige braadpan met een dikke bodem en braad het aan.

Voeg de sjalotjes, geperste knoflook, paprika, abrikozen toe. Voeg van alle kruiden een flinke snuf toe, roer het er voorzichtig door en voeg de bouillon toe.

Zet de pan afgedekt op heel zacht vuur met een vlamverdeler erover of zet de pan in de oven op 175 °C. Laat het vlees in ca. 3 uur gaar worden. Schep het vlees tussendoor een keer om.

Serveer het gestoofde vlees met rijst of aardappels.

Eet smakelijk!

