

Aan de Koffietafel

Het recept van de maand November

Amelander kalfsstoofpotje met appeltjes a la Robert

Recept voor vier personen.

Benodigdheden:

1 kilo mager kalfsstoofvlees
kwart liter Runderbouillon
350 gram suiker
1 liter koksroom (kookroom)
1 deciliter Nobeltje
2 appels
zout

receptuur:

- Kalfsvlees in grote stukken snijden (1.5 X 1.5 cm).
- Vlees opzetten met koud water en zout en aan de kook brengen, gaar koken tot je het vlees met 2 handen uit elkaar kunt trekken.
- Afgieten m.b.v. een zeef en afkoelen.
- De suiker in een grote pan op laag vuur laten smelten, af en toe roeren om te voorkomen dat de suiker verbrandt. Op het moment dat de suiker gesmolten is en goud geel is van kleur, afblussen met de Nobel en de runderbouillon.
- Vuur hoogzetten en de room toevoegen als het begint te koken op laag vuur laten inkoken.
- Nu het vlees toevoegen en breng het geheel weer aan de kook.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis, snijd de appels in stukjes en voeg ze vervolgens aan de saus toe.

Eet smakelijk,

Robert Damhoff
Chefkok restaurant de Piraat te Nes.