

Kalfslappen in wijnsaus en Il Falchetto Pinot Nero Solo

Santo Stefano Belbo is een klein dorp gelegen tussen Langhe en Monferrato. De familie Forno heeft hier een lange traditie vanaf midden 1600. Al 4 generaties lang wordt hier wijn gemaakt volgens de Piemonteese traditie maar met gebruik van de modernste technieken. Sinds 2000 is het domein uitgebreid met Bricco Paradiso en Pian Scorrone in het hart van het Barbera d'Asti gebied.

De Solo wordt gemaakt van 100% Pinot Nero en ligt na vinificatie 10 maanden op kleine Franse barriques. Proefnotitie: Robijnrood van kleur. Intense neus van rijp fruit en zacht elegante afdronk. Harmonieus.



Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 4 kalfslappen (500 gram)
- zout en versgemalen zwarte peper
- flinke scheut olijfolie
- 100 ml. zure room
- 1 glas witte wijn
- bloem
- 1 el. tomatenpuree

BEREIDING:

- Verhit de olie in een braadpan
- Bestrooi de kalfslappen met zout en peper en bak ze in de olie aan beide kanten goudbruin.
- Schenk de zure room erbij, roer om en zet het vuur wat lager met het deksel schuin op de pan.
- Laat ongeveer 15 minuutjes smoren.
- Strooi wat bloem over het vlees en giet er de wijn bij.
- Roer om, doe de tomatenpuree erbij en roer weer om.
- Verdun eventueel met een beetje water.
- Laat nog 45 minuten stoven.
- Lekker met een goede risotto en een groene salade