

Stufato di vitello al chianti classico

Kalfsvlees gestoofd in Chianti met verse salie.

Ingrediënten voor 4 personen

600 gram kalfsschenkel zonder bot in blokjes gesneden, vier teentjes knoflook (geplet), 1 fles Chianti Classico, 20 blaadjes salie, olijfolie, zout.

Bereidingswijze

Bak het kalfsvlees aan met de olijfolie en de knoflook. Giet er dan de hele fles Chianti over en de salie en wat zout. Laat 2 uur stoven en klaar!

Serveertips

Eet met gekookte aardappelen en verse groente

Wijnadvies: Dievole Chianti Classico Vendemmia, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort