

# Toscaanse stoofschotel

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de peper en de Italiaanse kruiden door de bloem. Bestuif het vlees ermee. Snijd de ui in smalle ringen en de bleekselderij in stukjes.

Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de lapjes aan beide kanten bruin. Voeg de ui, bleekselderij, rozemarijn en zout toe en bak nog 2 minuten. Verwarm de rode wijn en bouillon even kort en giet de rode wijn en de bouillon erbij, leg de deksel op de pan en zet de pan in de oven (gebruik eventueel een ovenschaal met deksel of dek goed af met aluminiumfolie). Laat het vlees in ca. 1,5 uur gaar smoren. Snijd de aubergine in plakken en halveer deze. Verdeel de schoongeboende sinaasappel in plakjes en voeg aubergine en sinaasappel de laatste 15 minuten toe. In plaats van sukadelappen kunnen ook magere runderlappen worden gebruikt. Lekker met boerenbrood en olijfolie.

#### 4 personen:

- 4 sukadelapjes
- ca. 200 gram per stuk
- 2 eetl. bloem
- 1 eetl. italiaanse kruiden (tijm, oregano, basilicum)
- 1 rode ui
- 4 stengels bleekselderij
- 1 zakje rozemarijn
- 1 dl rode chianti wijn
- 1 dl bouillon
- 1 aubergine
- 1 sinaasappel
- 4 eetl. olijfolie
- 1 eetl. fijngehakte peterselie

wijnadvies:

Castellare di Castellina, Chianti Classico Riserva

