

# Rudolph's Italiaanse Kalfsriblappenstoof

## Benodigheden:

- ❖ 500 g kalfsriblappen
- ❖ 2 rode uien
- ❖ 3 teentjes knoflook
- ❖ 50 g bloem
- ❖ olijfolie om in te bakken
- ❖ 2 el tomatenpuree
- ❖ 200 ml rode wijn
- ❖ 500 ml water
- ❖ 1 runderbouillonblokje
- ❖ 4 takjes tijm, 3 takjes rozemarijn
- ❖ 1 bosje bospeen
- ❖ 300 g casareccia (pasta)
- ❖ 100 g Parmezaanse kaas
- ❖ 75 g rucola
- ❖ Olijfolie extra vierge



## Bereidingswijze:

Pel en snijd de ui in parten. Pel en snijd de knoflook grof. Strooi de bloem op een bordje.

Dep de kalfsriblappen droog met keukenpapier. Snijd de kalfsriblappen in grove blokjes en wentel door de bloem. Klop de overtollige bloem eraf. Verwarm een scheut olie in een stoofpan en bak de kalfsriblappen rondom in circa 4 minuten goudbruin. Voeg de uien en de knoflook toe en bak circa 2 minuten mee. Breng op smaak met een beetje zout en wat versgemalen peper.

Voeg de tomatenpuree toe en bak circa 1 minuut. Schenk de rode wijn erbij en laat de alcohol in circa 1 minuut verdampen. Schenk het water erbij en voeg het runderbouillonblokje, takjes tijm en de rozemarijn toe. Breng het geheel tegen de kook aan. Stoof de kalfsriblappen op middelhoog vuur in circa 90 minuten gaar. (voeg extra water toe indien het droog kookt)

Schil en snijd de bospenen in gelijke schuine stukken. Voeg de bospenen circa 10 minuten voor het einde toe aan de Italiaanse kalfsriblappenstoof. Verwijder de takjes tijm en rozemarijn. Kook de pasta gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Rasp de Parmezaanse kaas.

Roer de pasta en de helft van de Parmezaanse kaas door de kalfsriblappenstoof. Breng eventueel op smaak met wat zout en versgemalen peper.

**Serveertip:** Verdeel de Italiaanse kalfsriblappenstoof over borden. Verdeel de rucola over de Italiaanse kalfsriblappenstoof en strooi de resterende Parmezaanse kaas eroverheen.

