

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN**

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

**GEROOSTERDE DRUIVEN MET GERIJPT GEITENKAAS SALADE
TORRE DEI VESCOVI MERLOT**

BEREIDINGSTIJD; 10 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

- 700 GRAM KALFSWANGEN
- 2 TL ANIJSZAAD
- 2 TL GEROOKT
PAPRIKAOEDER
- 2 EL TRADITIONELE
OLIJFOLIE
- 3 TENEN KNOFLOOK
- 600 GRAM GESCHILDE
BOSPEEN
- 4 TAKJES OREGANO
- 2 ELSTAR APPELS
- 340 GRAM AMSTERDAMSE
UIEN
- 100 ML WITTE PORT
- 400 ML GEVOGELTEFOND
- 55 GRAM AMANDELSCHAAFSEL

1 **SNIJD HET VLEES IN STUKKEN VAN 2 CM.**

SCHEP HET VLEES OM MET HET ANIJSZAAD, PAPRIKAPOEDER, PEPER EN ZOUT.

VERHIT DE OLIE IN DE PAN EN BAK HET VLEES IN TWEE DELEN

RONDON IN 8 MIN. BRUIN. SNIJD ONDERTUSSEN DE KNOFLOOK FIJN

EN DE BOSPEEN IN STUKKEN VAN 2 CM. SNIJD DE BLAADJES OREGANO FIJN.

NEEM HET VLEES UIT DE PAN EN BAK DE PEEN, OREGANO EN KNOFLOOK 5 MIN. OP MIDDELHOOG VUUR IN HET ACHTERGEBLEVEN BAKVET.

SCHIL ONDERTUSSEN DE APPELS, SNIJD IN PARTEN EN

VERWIJDER HET KLOKHUIS.

SNIJD HET VRUCHTVLEES IN STUKJES. LAAT DE UIEN UITLEKKEN

EN VANG HET VOCHT OP. DOE HET VLEES TERUG IN DE PAN,

VOEG DE APPEL, HET VOCHT VAN DE UIEN, PORT EN FOND TOE

EN BRENG HET GEHEEL AAN DE KOOK.

DRAAI HET VUUR LAAG, DOE DE DEKSEL OP DE PAN EN

LAAT HET VLEES IN 2 UUR GAREN. ROER REGELMATIG

3 **VERHIT EEN KOEKENPAN ZONDER OLIE OF BOTER EN**

ROOSTER HET AMANDELSCHAAFSEL 3 MIN.

OP MIDDELHOOG VUUR GOUDBRUIN. LAAT AFKOELEN

OP EEN BORD. NEEM DE BRAADPAN VAN HET VUUR EN

TREK HET VLEES MET 2 VORKEN UIT ELKAAR.

VERWIJDER DE STUKJES VET. DOE HET VLEES TERUG IN DE PAN.

SNIJD DE PETERSELIE FIJN EN ROER MET DE UIEN DOOR DE STOOF. BESTROOI MET HET

AMANDELSCHAAFSEL EN SERVEER MET HET STOKBROOD.

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*