



# Gestoofde kalfsschenkel



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	2 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

- 1 kalfsschenkel, à 1,5 kg
- ½ tl zout
- peper, zwart
- 4 el olie
- 2 uien
- 4 knoflooktenen
- ½ knolselderij
- 500 ml rode wijn
- 1 blik gepelde tomaten, gehakt, ca. 400 g
- 4 laurierbladen
- 1 takje rozemarijn
- 1 el honing

### Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De uien, de knoflook en de knolselderij schillen en in kleine blokjes snijden. De rozemarijnnaalden van de takjes trekken en fijn hakken.

De kalfsschenkel met zout en peper stevig kruiden. De olie in een braadpan verhitten en de kalfsschenkel aan alle kanten scherp aanbraden. De kalfsschenkel in de porseleinen vorm leggen.

De knolselderij en de uien- en knoflookblokjes kort fruiten tot deze glazig zijn en vervolgens met rode wijn blussen. De gepelde tomaten, 2 eetlepels rozemarijn en honing toevoegen en aan de kook brengen. De groenten op de kalfsschenkel leggen en de porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

### Put the food in

#### Hot air humid 160 °C gedurende 2 Hrs 30 Mins

De porseleinen vorm uit de gaarruimte nemen, de kalfsschenkel uit de jus nemen en warm wegzetten. De groenten zeven en aan het vlees toevoegen. De jus in een pan gieten, inkoken tot de jus siroopachtig is en over de kalfsschenkel gieten.





## Accessoires

---

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

