



WINTERSE KALFSSTOOF MET WITLOFSALADE EN FRIET



Vastkokende
aardappelen



Peen *



Ui



Knoflookteen



Kalfsstoof *



Verse tijm *



Laurierblad



Cranberrychutney *



Verse krulpeterselie *



Witlof *



Peer



Citroen



Mayonaise *



Rozijnen



Veldsla *

45-50 min

Veel handelingen

Eet binnen 3 dagen

Niks lekkerder dan een stoofpotje in de winter! Het kalfsvlees dat je daar vandaag voor gebruikt is al voorgestookt, zodat het niet uren meer op het vuur hoeft te staan voor een mals resultaat. Bij een stoof kunnen frieten natuurlijk niet ontbreken. De witlofsalade zorgt voor de nodige frisheid.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel en bakplaat met bakpapier.
Laten we beginnen met het koken van de **winterse kalfsstoof**.



1 OVENFRIETJES MAKEN

Verwarm de oven voor op 210 graden en bereid de bouillon. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd er frieten van ½ cm breed van. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1 el olijfolie per persoon, peper en zout. Bak 35 – 40 minuten in het midden van de oven gaar en goudbruin. Schep halverwege om.



2 SNIJDEN EN BAKKEN

Weeg ondertussen de **peen** af en snijd de **peen** in zeer kleine blokjes. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwarm 1 el roomboter per persoon in een diepe hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** en de **ui** 2 – 3 minuten. Voeg de **peen** toe en bak 6 – 8 minuten mee.



3 STOOF MAKEN

Zet het vuur laag en voeg de **kalfsstoof**, de bouillon, de takjes **tijm**, het **laurierblad**, de **cranberrychutney** en de mosterd toe aan de hapjespan.



4 STOVEN

Breng de **kalfsstoof** aan de kook en laat 15 minuten, afgedekt, zachtjes stoven. Het **kalfsvlees** zal een beetje uit elkaar vallen. Haal in de laatste 5 minuten het deksel van de pan en verhoog het vuur. Voeg eventueel extra water toe wanneer de **stoof** te snel droog wordt, of kook iets langer in wanneer hij te nat blijft. Haal de takjes **tijm** en het **laurierblad** weer uit de **stoof**.



5 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de **krulpeterselie** grof. Snijd de **witlof** en de **peer** in fijne **reepjes** ★. Pers de **citroen** uit. Meng per persoon ¼ deel van de **mayonaise**, ¼ el extra vierge olijfolie en ½ el **citroensap** per persoon met de **witlof**. Voeg de **peer**, de **rozijnen** en de helft van de **krulpeterselie** toe aan de **witlofsalade**. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **veldsla** over de borden en schep de **witlofsalade** erop. Schep de **kalfsstoof** erbij, garneer met de rest van de **krulpeterselie** en serveer met de **ovenfrietjes** en overige **mayonaise**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Peen (g) *	100	200	300	400	500	600
Ui (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Kalfsstoof (g) 1) *	150	300	450	600	750	900
Verse tijm (g) 23) *	2½	5	7½	10	12½	15
Laurierblad (st)	1	1	2	2	3	3
Cranberrychutney (g) 19) 22) *	20	40	60	80	100	120
Verse krulpeterselie (g) 23) *	2½	5	7½	10	12½	15
Witlof (st) *	1	2	3	4	5	6
Peer (st)	½	1	1½	2	2½	3
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Rozijnen (g) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Veldsla (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Runderbouillon (ml)	125	250	375	500	625	750
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3987 / 953	492 / 118
Vetten (g)	50	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	1,7
Koolhydraten (g)	80	10
Waarvan suikers (g)	30,9	3,8
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	40	5
Zout (g)	2,2	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

★ TIP: Is de peer in jouw box hard? Rasp deze dan fijn, of schaaf in zeer dunne plakjes.