



STOFPOTJE MET KALFSVLEES IN PESTOSAUS EN BLADERDEEG

Receptuur 4 personen

Ingrediënten

<p><u>Kalfsvlees:</u> 400 gram kalfspoulet 2 ui gesneden 2 eetlepels bloem 250 ml. bouillon 250 ml. room 1 lepel pesto (zie recept) 1 eidooier 4 plakjes bladerdeeg</p>	<p><u>Pesto:</u> 1/2 lepel pijnboompitjes 1 bosje basilicum 1 lepel geraspte kaas Olijfolie Zout Peper ¼ teentje knoflook</p>
---	--

Bereiding pesto:

Brand de pijnboompitjes even kort aan in een droge pan (goudbruin)
 Laat de pitjes afkoelen en meng met een staafmixer de geraspte kaas, basilicum, knoflook, de pijnboompitjes en wat olijfolie totdat je de juiste dikte hebt, maak op smaak met zout en peper.

Bereiding vlees:

Verhit de olie in de pan en braad het vlees aan samen met de ui.
 Voeg de bloem toe en roer het vlees even om zodat de bloem gaar wordt.
 Voeg de bouillon en de room toe en meng alles goed door elkaar.
 Voeg de pesto toe en laat het vlees 20 minuten doorpruttelen.
 Breng op smaak met peper en zout.
 Schep de stoofpot in ovenschaaltjes.
 Steek met een ronde steker een cirkel uit het bladerdeeg die net iets groter is dan de diameter van het bakje.
 Dek deze af met een plakje bladerdeeg en bestrijk het deeg met eigeel.

Wacht op een teken van de kok (bereid de groente en aardappels voor).

Plaats de schaaltes in de oven en bak de stoofpotjes af gedurende 18 minuten op 180 graden Celsius.

Serveer de stoofpot met pasta, aardappels en gegrilde groenten.

