

# KALFSFRICASSEE MET CITROEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600g kalbsfricassee

4 dikke aardappels

12 jonge wortels

1 citroen (sap)

1 vetarme kip bouillonblokje

20g gehakte peterselie

4 kleine ajuinen (fijngehakt)

peper

## BEREIDINGSWIJZE

Maak met het bouillonblokje kippenbouillon zoals op de verpakking staat aangegeven. Breng 250 cl kippenbouillon aan de kook.

Voeg er nadien de stukjes gesneden kalbsfricassee, het citroensap, de peterselie en de ajuin aan toe.

Laat 45 minuten pruttelen. Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in twee. Laat ze apart gaarkoken.

Voeg, als laatste, de worteltjes bij de kalbsfricassee. Laat verder pruttelen tot de worteltjes gaar zijn. Kruid met de peper.

Dien op met een gekookte aardappel en bestrooi met wat overgebleven gehakte peterselie.

Recept van InfraLigne Sint-Pieters-Leeuw

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

481 Kcal

**SMAKELIJK!**