**Gestoofde kalfswang van Herman den Blijker**

Nodig:

800 g kalfswang

1 wortel, in stukken gesneden

2 uien, in stukken gesneden

100 g knolselderij, in blokken gesneden

2 tenen knoflook, fijngesneden

300 ml rode wijn

300 ml kalfsfond

1 blikje tomatenpuree

150 g boter

1 fles olijfolie

zout

zwarte peper uit de molen

Garnituur:

Wortels, in dunne plakken

Courgettes, in dunne plakken

Groene asperges

Bereiding:

Haal overtollig vet van de wang en verwijder de vliezen. Zet de tomatenpuree aan in een pan om deze te ontzuren. Zweet de wortel, ui, knolselderij en knoflook in een pan aan in wat boter. Haal de groente uit de pan en zet de kalfswang aan op hoog vuur, zodat deze snel dichtschroeit. Voeg de groente weer toe en doe de tomatenpuree erbij. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Breng aan de kook en laat het vlees vervolgens 4 tot 5 uur zachtjes stoven. Haal vervolgens het vlees en de groente uit de pan en kook het vocht in tot een derde.

Pluk de kalfswang in kleine stukken. Bestrooi de garnituurgroente met wat zout en peper en gril ze in een koekenpan met antiaanbaklaag. Zet de wang terug op het vuur en voeg wat ingekookt vocht toe. Blijf de pan net zo lang bewegen totdat het vocht om het vlees heen hangt. Serveer de wang met de gegrilde groente en de aardappel.

Maak van de overgebleven knolselderij puree en serveer hierbij.