**Kalfswang met paddestoelen**

Nodig:

1 kilo kalfswang

250 gram gemengde paddenstoelen

1 grote ui, gesnipperd

1 prei, fijngesneden

1 wortel, fijngesneden

1 peterseliewortel, fijngesneden

1 rode paprika, van zaden ontdaan en in klein gesneden

1 tomaat, ontvelt en ontpit

1 knoflookteen

1 laurierblaadje

1 takje tijm

2 glazen rode wijn

paar zwarte peperkorrels

olijfolie extra virgin

Bereiding:

Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in stukken. Verwarm de oven op 160 graden.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan, bestrooi de kalfswangen met peper en zout en bak ze bruin. Hevel ze over naar een pan die geschikt is voor de oven. Bak in dezelfde olijfolie waar je het vlees in gebakken hebt de ui, prei, wortel en rode paprika op een zacht vuur ongeveer 20 minuten tot de groenten zacht zijn, voeg de tomaat, knoflook en de peperkorrels en laat nog 5 minuten meebakken. Schenk de wijn erbij en laat aan de kook komen. Hevel alles over naar de pan met het vlees. Bak in een aparte pan in wat roomboter kort de paddenstoelen en doe deze bij het vlees. Voeg wat heet water toe zodat het vlees net onderstaat. Doe er het laurierblaadje en takje tijm bij en sluit af met een deksel en zet 2 uur in de voorverwarmde oven. Het vlees is gaar als het makkelijk met een vork uit elkaar valt. Haal eventueel het vlees eruit en wat van de paddenstoelen voor de garnering. Voeg wat eetlepels van het kookvocht bij één eetlepel maizena of bloem, roer goed tot een papje en roer dit door het kookvocht. Zeef of pureer met een staafmixer tot een gladde saus. Laat de saus nog een beetje inkoken en leg het vlees en de paddenstoelen terug om door te warmen. Breng op smaak met wat peper en zout. Lekker bij puree of polenta.