**Succa de bocca van Erik van Loo**  
Nodig voor 4 personen:  
1 kg sukade  
Paprikapoeder  
Franse mosterd  
Tarwebloem  
Peper  
Zout  
  
Ingrediënten stoof  
1 teentje knoflook  
½ rode peper  
6 champignons in kwarten  
½ zomerpeen  
1 meiknolletje  
3 stengels bleekselderij  
2 sjalotten  
2 dl rode wijn  
Flinke scheut rode port  
1 eetlepel balsamico  
2 eetlepels tomatenpuree  
2 dl kalfsjus  
Kruidenbuiltje  
Tijm - takje  
Rozemarijn - takje  
Salie - takje  
Peper – 10 gekneusde korrels  
Kruidnagel – 3 zonder kop  
Laurier – 1 blad  
Citroenschil – 1/4  
Sinaasappelschil – 1/4  
  
Op het eind van de stooftijd toevoegen:  
Tomaat - 4 stuks  
10 abrikozen  
  
Lekker met: een risotto, met bijvoorbeeld citroen, sinaasappel, saffraan en munt.  
  
Bereidingswijze:  
De sukade bestrooien met peper en zout, insmeren met mosterd en paprikapoeder en door de bloem halen. Alle groenten wassen, schoonmaken en grof snijden. Vlees aanbraden, mooi bruin kleuren en uit de pan halen. Blussen met rode wijn, rode port en balsamicoazijn. Kalfsjus toevoegen. Tomatenpuree toevoegen en inkoken. Alle groenten in roomboter aanzweten. Vlees kan al in de stoofpan, de aangefruite groenten erbovenop. De jus door een fijne zeef halen en over het vlees verdelen. Het geheel anderhalf uur in een snelkookpan of multicooker, minimaal 4 uur in een gietijzeren stoofpan.