**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.