



Pašticada s njokima

Stoofvlees met gnocchi

voor 8 - 10 personen:

1 kilo rund- of kalfsvlees, zonder bot
20 gr. gerookt spek
2 el. dragon- (of gewone) mosterd
200 ml. olie
200 gr. sjalot
150 gr. peterseliewortel of pastinaak
150 gr. wortelen
50 gr. knolselder
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
een theelepeltje rozemarijnblaadjes
een paar takjes tijm
20 gr. tomatenpuree
2 el. vegeta
6 pruimen, verse of gedroogde
6 gedroogde vijgen
1 appel
3 dl. rode wijn
zout en peper

voor de gnocchi:

500 gr. aardappelen
150 - 200 gr. bloem
1 ei
60 gr. boter

Maak met een scherp mesje hier en daar inkepingen in het vlees en steek daarin dunne reepjes spek. Bestrooi met wat zout en smeer het in met mosterd en olie. Laat het een hele nacht in de koelkast staan.

Bak het vlees de volgende dag in hete olie rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart. Bak dan in dezelfde olie de gesnipperde sjalotten, knoflook en de in stukjes gehakte peterseliewortel, wortelen en knolselder. Als het allemaal een beetje gaat kleuren meng je er de twee lepels vegeta door. Giet een scheutje wijn in de pan en doe het vlees er weer bij. Doe

er ook het laurierblad, de tijm en de rozemarijn bij. Leg de deksel op de pan en laat afgedekt zachtjes sudderen. Af en toe een scheutje wijn erbij om uitdrogen te voorkomen. Als de wijn op is voor het vlees gaar is, doe je er wat water bij.

Voeg na een uurtje, als het vlees half gaar is, de tomatenpuree, de gewassen en in vieren gesneden pruimen en vijgen, en de in plakjes gesneden appel toe. Laat rustig verder sudderen tot het vlees zacht is.

Haal het vlees uit de pan, snij het in plakken en leg het op een verwarmd bord. Dek af met folie. Pureer de groenten samen met het stoofvocht, proef af op peper en zout, breng het opnieuw aan de kook en giet het over het vlees.

Ondertussen heb je tijd genoeg gehad om de gnocchi te maken:

Kook de geschildde aardappelen gaar en druk ze door een zeef terwijl ze nog warm zijn. Doe er de bloem, boter, ei en zout door en kneed het tot een deeg. Als het deeg te nat is doe je er nog een beetje bloem bij: het mag niet meer aan je handen plakken. Verdeel het deeg in twee of drie stukken, rol er lange rollen van en snij er kleine stukjes van gelijke grootte vanaf. Je kunt ze met behulp van een vork nog eventjes fatsoeneren zodat ze er als "echte" gnocchi uitzien. Dat doet niets voor de smaak, maar het oog wil ook wat.

Als het vlees klaar is laat je de gnocchi in kokend, gezouten water glijden. Zodra ze weer boven komen drijven zijn ze gaar, en dat gaat best wel snel. Meteen uit het water vissen en opdienen.