

Ingrediënten

- 600 g kalfsvlees
- 400 ml yoghurt, Griekse
- 1 kl garam massala
- 1 kl cayennepeper
- ½ kl zout
- ¼ kl peper
- 10 kardemompeulen
- 1 dopje saffraan
- 2 laurierblaadjes
- 1 el rozijnen
- 20 amandelen, geblancheerde

In een marinade van Griekse yoghurt

Tijd:   

Expertise:  

Kost: € €

Personen: 4 

→ Menugang: Hoofdgerecht

→ Keuken: Midden-Oosters

→ Type: Ovenschotel

→ Categorie: Vlees



★★★★★ (1)

Recept

- 1 Voorbereiding:**
Doe de amandelen en rozijnen in een kom en giet er kokend water op tot ze onderstaan. Laat ze een nacht weken.
- 2** Meng de yoghurt met alle specerijen. Snij het vlees in stukjes en meng het door de yoghurt. Dek af en laat enkele uren marineren in de koelkast.
- 3** Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de uitgelekte amandelen en rozijnen met het vlees. Doe alles in een kookpan die ook in de oven kan. Verwarm op een zacht vuurtje, want de yoghurt mag niet schiften.
- 4** Dek de pan af met aluminiumfolie en zet er het deksel op. Laat nog 1 uur garen in de oven. Is het vlees niet gaar genoeg? Laat het dan wat langer staan. Lekker met een stukje pitabrood.

Bron



M1347

Libelle Lekker !

Oktober 2012, pagina 72

of

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/11347/kalfsblanquette-met-amandelen-en-rozijnen>

Info Martine Lycke 09/05/2013

Naar analogie met het recept Kip Masala heb ik voor dit recept ipv kalfsstoofvlees kalkoen gebruikt (verkiez deze boven kip)

Gebruikte yoghurt : gewone ipv Griekse, resultaat : zie foto

Voor mij mochten meer rozijnen en amandelen toegevoegd worden. Heb geen kardemompeulen gebruikt want heb geen goede ervaring met deze.

De kalkoen was sappig en gerecht goed afgekruid.

Het is niet speciaal een gerecht welke ik zou serveren aan vrienden, eerder een dagelijks recept.

Fotos

