**Axoa de veau**

ui  
knoflook  
rode paprika’s  
olijfolie  
kalfsvlees  
laurier

tijm  
peterselie  
witte wijn  
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
zout  
piment d’Espelette

Pel en snipper uien en knoflook. Haal het zaad uit rode paprika’s. Snijd het vruchtvlees in een fijne brunoise.

Verhit olijfolie in een pan, draai het vuur laag en smoor de groentemengeling een paar minuten.

Snijd het vlees intussen in kleine dobbelstenen. Je mag het zelfs zo fijn snijden dat het wel gehakt lijkt. Daarom ook wordt het niet dichtgeschroeid voor het in de stoofpot gaat.

Doe het vlees in de pan samen met een kruidentuiltje van laurier, tijm en peterselie. Voeg witte wijn en [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) toe. Breng op smaak met zout en piment d’Espelette. Laat half afgedekt ongeveer een uur stoven.

Werk op het bord af met plukjes peterselie en dien op met gekookte aardappelen.