



Hoofdgerechten

Boeuf Bourguignon

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram spekblokjes (gerookte)
1 kilogram rundsstoofvlees
300 milliliters runderbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
750 milliliters rode wijn
2 eetlepels bloem
12 zilveruitjes
250 gram kastanjechampignons
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
1 bosje peterselie (fijnggehakt)
2 lookteentjes (geperst)
2 wortelen (in blokjes)
2 laurierblaadjes
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150°C. Kruid het stoofvlees met peper en zout en bak de blokjes goudbruin in hete arachideolie in een ovenbestendige pan. Schep het vlees uit de pan.

Doe de zilveruitjes, het spek, de champignons, wortelblokjes, knoflook en de fijngehakte tijm in de pan en roerbak alles 5 minuten. Voeg de tomatenpuree en de bloem toe en bak nog 2 minuten verder. Schep alles goed om.

Voeg het stoofvlees en het vrijgekomen braadvocht toe, giet er de wijn en de bouillon bij, leg er de laurierblaadjes in en breng aan de kook. Zet een deksel op de pan en zet 2,5 uur in de oven.

Proef de boeuf bourguignon en kruid eventueel bij met peper en zout. Bestrooi met de peterselie en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

