



Hoofdgerechten

Boeuf bourguignon met gebakken zoete-aardappelfrietjes en witloofsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram rundsstoofvlees (in stukken)
2 uien (fijn gesneden)
3 lookteentjes (geperst)
3 wortelen (in stukjes)
750 milliliters rode wijn
200 gram gerookte spekblokjes
70 gram tomatenpuree
3 stengels selder (fijn gesneden)
1 kruidentuiltje
200 gram zilveruitjes (diepgevroren)
250 gram champignons
1 theelepel confituur (vruchten)
4 zoete aardappelen (in frietjes gesneden)
2 witloof (fijn gesneden)
2 eetlepels mayonaise
2 theelepels graanmosterd
1 appel (granny smith, fijn gesneden)
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Dompel de stukken vlees samen met de ui, look en wortel onder in rode wijn en laat een 2-tal uur in de koelkast staan.

Bak de spekblokjes in een pan op een laag vuur en schep het spek er weer uit van zodra het vet gesmolten is.

Haal de stukken vlees uit de marinade, dep droog en bak het vlees bruin in de pan met spekvet. Kruid met peper en zout en schep uit de pan.

Schep vervolgens ook de groenten uit de marinade en voeg ze samen met de selder toe aan dezelfde pan en roerbak 5 minuten.

Doe de spekblokjes, het rundsvlees, tomatenconcentraat en de rode wijn in de kookpot bij de groenten met het bouquet garni en laat 2,5 uur op een laag vuur pruttelen.

Voeg de zilverui, champignons en rode vruchtenconfituur toe, laat nog 30 minuten verder pruttelen en kruid af met peper en zout.

Schuif ondertussen de zoete-aardappelfrietjes met wat olijfolie 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C tot ze krokant zijn. Meng het witloof met de granny smith, mayonaise en graantjesmosterd. Serveer de boeuf bourguignon met zoete-aardappelfrietjes en de frisse witloofsalade.

Keukenbenodigdheden

Oven

