



Bijgerechten

Rundsvlees en champignons onder bladerdeeg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

750 gram rundsstoofvlees
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 ui (in ringen)
2 eetlepels bloem
1 pak Verstegen Stoofvleeskruiden
2 eetlepels Worcestersaus
1 eetlepel tomatenpuree
4 deciliter runderbouillon (warm)
200 gram champignons (gehalveerd)
takje tijm (enkele)
3 eetlepels boter
1 ei (losgeklopt)

Bereidingswijze

Verhit 2 eetlepels boter in een pan met dikke bodem die ook in de oven mag. Bak er de ui en het stoofvlees enkele minuten in aan. Zorg dat het vlees rondom mooi is gekorst. Roer er de bloem en de stoofvleeskruiden onder en laat het vlees nog 1 minuutje doorbakken. Roer de tomatenpuree en de worcestersaus onder het vlees. Voeg de takjes tijm toe en giet er de bouillon over. Aan de kook brengen en dan anderhalf uur in een oven van 170° plaatsen.

Boter de ovenschoteltjes met een doorsnede van ± 10 cm in. Snij even grote rondjes uit het bladerdeeg. Leg die op een bakplaat met bakpapier, borstel ze in met losgeklopt ei en prik er enkele keren in met een mes.

Voeg de champignons toe aan het vlees en verdeel het mengsel over de schoteltjes. Plaats ze onderaan in een oven die ondertussen op 220° staat en schuif de bakplaat met bladerdeeg daar boven. Alles na 15 minuten uit de oven halen en de 'hoedjes' bovenop de schoteltjes leggen.

Keukenbenodigdheden

Oven

