



Hoofdgerechten

Rundsstoofpotje met wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

650 gram steaks (in blokjes van 2,5 cm)
3 takjes tijm
1 deciliter rode wijn
2 eetlepels olijfolie
1 ui (grof gehakt)
1 wortel (grof gesneden)
1 selderstengel (grof gesneden)
2 eetlepels bloem
2 deciliters runderbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
2 aardappelen (geschild, in blokjes)
2 lookteentjes (gepelde)
1 eetlepel peterselie (grof gehakte)

Bereidingswijze

Doe het vlees, de tijm en de wijn samen in een kom (niet van metaal). Goed mengen, afdekken met vershoudfolie en minstens 3 uur in de koelkast plaatsen. Laat het vlees daarna uitlekken, maar bewaar de marinade.

Bak de ui, wortel en selder 5 tot 7 minuten in de olijfolie, op een zacht vuur. Roer er eerst de bloem onder en daarna ook de tomatenpuree. Voeg het vlees, de marinade, de bouillon, de aardappelblokjes en de lookteentjes toe. Aan de kook brengen, afdekken met aluminiumfolie en 75 minuten in een voorverwarmde oven van 160° plaatsen. Vlak voor het opdienen de peterselie toevoegen. Lekker met lintpasta.

