



Boeuf Bourguignon

5 personen

Ingrediënten

750 gram stoofvlees
150 gram spekblokjes
2 stengels bleekselderij
10 sjalotjes
4 tenen knoflook
250 gram champignons
2 grote winterwortels
250 ml rode wijn

250 ml runderbouillon
2 takjes tijm
2 blaadjes gedroogde laurier
klein blikje tomatenpuree
75 gram boter
2 eetlepels olijfolie
zout en peper
2 eetlepels bloem

Instructies

- 1 | Verwarm de olie in de braadpan en bak hier in de spek uit. Haal de spekjes uit de pan en zet dit apart. Bak de tomatenpuree even aan in de braadpan en zet het hierna ook even weg.
- 2 | Doe de boter bij de pan. Bestuif het vlees met bloem, bestrooi met zout en peper en bak dit rondom aan in de braadpan.
- 3 | Pers de knoflook en snijd de winterwortels en bleekselderij in blokjes. Voeg dit samen met de tijm, laurierblad, uitgebakken spek, tomatenpuree, rode wijn en runderbouillon bij het vlees in de braadpan. Breng de schotel tegen de kook aan en laat het 3 uur zachtjes stoven tot het vlees mooi gaar is.
- 4 | Snipper de sjalotjes en snijd de champignons in plakjes. Bak de sjalotjes glazig in een koekenpan met olijfolie, voeg de champignons toe en bak ze mee. Voeg de sjalotjes en ui toe aan de boeuf en laat het nog 15 minuten garen. Breng eventueel op smaak met extra zout en peper.
- 5 | Serveer de Boeuf Bourguignon direct of verwarm het later op zacht vuur.

