

Boeuf bourguignon



BENODIGDHEDEN:

750 g riblappen, in stukken van 2 x 2 cm

2 uien, in ringen

250 g winterpeen, in plakjes

3 tenen knoflook, in plakjes

750 ml rode volle wijn

180 g gerookt ontbijtspek

1 blikje tomatenpuree (70 g)

2 takjes verse tijm

2 laurierblaadjes

20 g verse peterselie

250 g champignons,

schoongemaakt

1 potje zilveruitjes (340 g)

keukentouw

Bereiden

1. Meng in een kom het rundvlees met de ui, winterpeen en knoflook en schenk de wijn erover. Laat minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast marineren. Neem 30 min. voor gebruik uit de koelkast. Schep het vlees vlak voor gebruik uit de marinade en dep droog met keukenpapier.
2. Snijd het ontbijtspek in reepjes en bak het in een braadpan zonder olie of boter op laag vuur in 10 min. uit. Schep uit de pan.
3. Doe het rundvlees in de pan en bak het goudbruin in het spekvet. Schep uit de pan.
4. Schep de groenten uit de marinade, doe in dezelfde pan en bak zachtjes 5 min. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 min. mee. Voeg het rundvlees, het spek en de marinade toe en breng zachtjes aan de kook.
5. Bind ondertussen de tijm, laurierblaadjes en de helft van de peterselie bij elkaar met een stukje keukentouw. Voeg dit bouquet garni toe aan het vlees en de groenten. Laat zonder deksel op de pan 2,5 uur zachtjes stoven.
6. Voeg de champignons toe. Laat de zilveruitjes uitlekken en doe erbij. Laat het vlees en de groenten nog 30 min. stoven. Is het vlees dan nog niet mals, stoof dan nog 30 min.
7. Snijd de blaadjes van de rest van de peterselie fijn en strooi over de boeuf bourguignon.