



Boeuf Bourguignon

 4 personen

 Hoofdgerecht



- Snijd de runderlappen in stukken van 2 cm.
- Snijd de uien in ringen en de knoflook en winterpeen in plakjes.
- Meng het rundvlees in een kom met de ui, knoflook en peen en schenk de wijn erover.
- Laat minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast marineren.
- Haal 30 min. voor gebruik uit de koelkast.
- Schep alleen het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier
- Snijd het ontbijtspek in reepjes.
- Verhit een braadpan zonder olie of boter en bak het spek 10 min. op laag vuur
- Schep het spek uit de pan.
- Bak het vlees in het achtergebleven bakvet in de braadpan op hoog vuur in 3 min. rondom goudbruin.
- Schep uit de pan.
- Schep de groenten met behulp van een schuimspaan uit de marinade in de braadpan en bak 5 min. op laag vuur.
- Voeg tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
- Voeg het rundvlees, het spek en de marinade toe en breng aan de kook.
- Bind de tijm, laurierblaadjes en de helft van de peterselie bij elkaar met een stukje keukentouw.
- Voeg dit bouquet garni toe aan het vlees.
- Laat 2,5 uur met de deksel schuin op de pan op een laag vuur stoven.
- Veeg de champignons schoon en snijd in kwarten.
- Laat de zilveruitjes uitlekken en voeg samen met de champignons toe.
- Laat de Boeuf Bourguignon met de deksel schuin op de pan nog 30 min. sudderen
- Proef of het vlees zacht genoeg is en breng op smaak met peper en zout.
- Verwijder de kruiden.
- Snijd de rest van de peterselie fijn en strooi erover.

Ingrediënten voor 4 personen

750 g (magere) runderlappen
2 middelgrote uien
3 tenen knoflook
250 g winterpeen
750 ml volle rode wijn
180 g gerookt ontbijtspek (stuk)
70 g tomatenpuree
2 takjes verse tijm
2 gedroogde laurierblaadjes
30 g verse platte peterselie
250 g champignons
320 g zilveruitjes

Bewaartip: Boeuf Bourguignon kun je 3 dagen van tevoren maken.

Bewaar afgedekt in de koelkast en warm op laag vuur langzaam op. Roer regelmatig.