



Frans stoofpotje van rundsvlees met rode wijn



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel boter
2 eetlepels olijfolie
1 kilogram rundsstoofvlees
grof zeezout
zwarte peper
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel bloem
1 fles rode wijn (droog)
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
250 gram pancetta (of gerookt spek, in één stuk gesneden)
1 l water
8 sjalotjes (gepeld)
250 gram kastanjechampignons
6 wortels (in grove stukken)
suiker (een beetje)
3 takjes peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter met 1 eetlepel olijfolie in een grote, diepe braadpan (het liefst van gietijzer). Dep het vlees droog en breng het goed op smaak met peper en zout. Bak het vlees (eventueel in porties) mooi goudbruin aan, alsof het kleine biefstukjes zijn.
- 2.** Voeg de ui en de knoflook toe en laat mooi aanbruiden. Bestrooi met de bloem en roer goed. Voeg nu de wijn toe met de laurierblaadjes, tijm, peper en zout. Breng aan de kook en doe er een deksel op. Plaats de volledige kookpot gedurende 1,5 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.



- 3.** Leg de pancetta in een steelpan en overgiet met water. Breng aan de kook en laat 30 minuten pruttelen. Giet af en snij het vlees in blokjes.
- 4.** Bak in een grote braadpan de sjalotten met de champignons, de wortels en de pancetta in de rest van de olijfolie. Voeg na enkele minuten een bodempje water, een beetje suiker, peper en zout toe. Breng aan de kook en dek af met een deksel. Verwijder het deksel en laat al het water dat nog in de pan zit verdampen op hoog vuur.
- 5.** Haal de kookpot met het vlees uit de oven en voeg de groenten toe. Werk af met peterselie.
- 6.** Serveer met kroketjes of pommes duchesse.