



Aardappelen in rode wijn met spekjes en zilveruitjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
100 gram ontbijtspek (gerookt, Alvo, in blokjes gesneden)
12 aardappelen (vastkokend, schoongeboend)
250 gram champignons (in schijfjes gesneden)
100 gram zilveruitjes (gepeld)
1 eetlepel suiker
1 eetlepel bloem
2 deciliter rode wijn
2 deciliter kalfsfond
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
1 teentje knoflook (fijngesneden)
Provençaalse kruiden
1 eetlepel peterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de spekblokjes krokant. Haal het spek uit de pan en zet apart.
- 2.** Bak in dezelfde pan de aardappelen, de zilveruitjes en de champignons.
- 3.** Bestrooi met suiker en laat karamelliseren.
- 4.** Strooi de bloem erover.
- 5.** Giet de rode wijn en de kalfsfond erbij.



- 6.** Voeg het spek, de laurier, de tijm en de look toe. Laat zachtjes sudderen tot de aardappelen gaar zijn.
- 7.** Breng op smaak met Provençaalse kruiden, peper en zout.
- 8.** Werk af met de peterselie.