



Stoofvlees op Bourgondische wijze



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 klontje boter
1 kilogram rundsstoofvlees (mager, in stukjes gesneden)
2 eetlepels bloem
200 gram ontbijtspek (gerookt, in reepjes gesneden, Alvo)
2 uien (fijngesnipperd)
2 deciliter rode wijn
2 deciliter vleesbouillon
2 blaadjes laurier
tijm (enkele takjes)
10 zilveruitjes (gepeld)
3 wortels (geschild en in schijfjes gesneden)
250 gram champignons (in schijfjes gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie met de boter in een pan en bak het vlees aan alle zijden mooi goudbruin. Bestrooi met de bloem en roer goed om.
- 2.** Bak de spekreepjes bruin in eigen vet. Haal uit de pan en hou apart.
- 3.** Fruit de gesnipperde ui in het spekvet.
- 4.** Voeg het spek en de ui toe aan het vlees.
- 5.** Blus met de rode wijn en voeg de bouillon toe. Meng goed.
- 6.** Doe de laurierblaadjes en de tijm erbij samen met de zilveruitjes en de wortelen.



- 7.** Breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Doe het deksel op de pan en laat 2 uur op zacht vuur sudderen. Roer regelmatig om zodat het niet kan aanzetten. Giet af en toe een beetje water erbij.
- 9.** Stoof de champignons in een klontje boter. Doe ze op het einde van de bereiding samen met het stoofvocht bij het vlees.
- 10.** Laat zachtjes stoven tot het vlees botermals is.
- 11.** Verwijder de laurierblaadjes en de tijm voor het opdienen.
- 12.** Serveer met gekookte aardappelen, puree of frietjes.