

BOEUF BOURGUIGNON

Land: Frans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten + 4 uur stoven

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 gram riblappen
- 75 gram spekjes
- 1 el bloem
- 3 wortels
- 1 grote ui
- 1/2 fles rode wijn
- 380 ml vleesfond
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl tijm
- 1 laurierblaadje
- 20 zilveruitjes
- 400 gram champignons

WAT GA JE DOEN

Snijd de riblappen in blokjes van ongeveer 2×2 cm. Snijd de ui in halve ringen, hak de knoflook fijn en snijd de wortels in plakjes.

Bak de spekjes in een braadpan rondom bruin in ongeveer 5 minuten. Haal uit de pan en laat uitlekken op een keukenpapiertje.

Bak in dezelfde braadpan de riblappen rondom bruin in enkele minuten. Voeg dan de bloem toe zodat het vlees met een dun laagje bloem bedekt is. Voeg ook de ui toe en bak 2 minuten mee. Voeg de wortel, knoflook, tijm, laurier, tomatenpuree, rode wijn, spekjes en vleesfond toe. Breng op smaak met een beetje peper en zout. Laat de boeuf bourguignon met het deksel op de pan op heel laag vuur een aantal uur pruttelen. Afhankelijk van je vlees zal het zo'n 3-5 uur duren voor het vlees uit elkaar begint te vallen, dan is het goed. Kijk af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit, voeg eventueel wat heet water toe.

Ongeveer 45 minuten (het komt niet precies) voordat je stoofpotje klaar is, voeg je de zilveruitjes toe. Snijd de champignons in plakjes. Bak ze in een in een beetje olie of boter helemaal bruin.

Voeg ze dan ook aan het stoofpotje toe.

Serveer de boeuf bourguignon met gekookte aardappeltjes of aardappelpuree en eventueel nog een extra bijgerecht zoals stoofpeertjes.

TIPS

- gebruik altijd heet water als je wat extra water aan het stoofpotje toevoegt. Van koud water wordt het vlees taai.
- dit stoofpotje kun je helemaal van tevoren bereiden, het wordt er alleen maar lekkerder op. Bewaar het 1-2 dagen in de koelkast, of maak het langer van tevoren en vries in. Je kunt dus ook prima een grote portie maken en een deel invriezen voor later.