



Boeuf bourguignon

Bœuf bourguignon

🕒 30 minuten + 3 uur

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ el boter
- 🍴 75 g spekreepjes
- 🍴 500 g rundvlees zoals sukade of riblap (in dobbelstenen)
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 1 el tomatenpuree
- 🍴 ½ bosje + extra tijm
- 🍴 2 laurierblaadjes
- 🍴 1 el bloem
- 🍴 zout en peper
- 🍴 ½ fles rode wijn (bijv. pinot noir)
- 🍴 ca. 250 ml runderbouillon
- 🍴 75 g kleine uitjes
- 🍴 50 g kleine champignons

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el boter in een ruime braadpan en bak er de spekreepjes goudbruin in.
2. Schep de spekjes uit de pan en zet apart.
3. Braad het vlees, in porties, rondom goudbruin aan in het achtergebleven vet.
4. Schep het vlees uit de pan en zet apart.
5. Voeg de knoflook toe aan de pan en fruit 1 minuut.
6. Voeg de tomatenpuree, ½ bosje tijm en de laurierblaadjes toe.
7. Doe het vlees terug in de pan, bestrooi met de bloem, zout en peper en bak al omscheppend nog 2 minuten.
8. Doe de spekjes terug in de pan en blus het geheel af met de rode wijn.
9. Giet zoveel bouillon in de pan dat het vlees net onderstaat.
10. Breng rustig aan de kook.
11. Zet het vuur laag en leg het deksel op pan.
12. Stoof het rundvlees in ca. 3 uur zacht en gaar.
13. Maak de kleine uitjes schoon maar laat ze wel heel.
14. Verhit 2 el boter in een ruime pan en smoor er de uitjes en de champignons in ca. 25 minuten zacht in.
15. Bestrooi met zout en peper en wat verse tijmblaadjes.
16. Verdeel de uitjes en champignons vlak voor het serveren over het stoofvlees.

TIP: Lekker met stokbrood of gekookte aardappeltjes.

WIJNTIP: Of de Boeuf bourguignon nu echt uit de Bourgogne komt is niet zeker te zeggen. Wat wel zeker is, is dat dit stoofvlees profiteert van goede wijn, dus een lekkere Pinot Noir uit de Bourgogne is een goede keuze.

