

Ingrediënten voor 2 personen

Zakje tutti frutti 2 bieflapjes 400
ml rode wijn bouillon blokje
rundvlees 1 grote ui 2 teentjes
knoflook verse tijm

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Stoofpotje met wijn en tutti frutti

Bereidingswijze

Bak de in reepjes gesneden bieflapjes aan. Wanneer ze bruin zijn uit de pan halen. Ui in halve ringen snijden en samen met fijngeperste knoflook aanbakken. Wijn en bouillonblokje toevoegen. Daarna Tutti frutti en vlees toevoegen. Voeg ongeveer een eetlepel tijm toe. Laat het geheel ongeveer 1,5 uur stoven. Eventueel binden met aardappelzetmeel.

Serveertips

Serveren met aardappelpuree.