

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo magere runderlappen, in grove stukken
300 gr wortelen
3 teentjes knoflook
4 rode uien
250 gr kastanje champignons in plakjes
3 el olijfolie
halve pot vleesfond
2 el bloem
100 gr spekreepjes
500 ml rode wijn (bourgogne)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Franse klassieke Boeuf Bourguignon

Belangrijk voor dit SUPER gerecht echt een goede wijn te nemen. Is echt een TOPPERTJE

Bereidingswijze

In ovenvaste braadpan olie verhitten en vlees rondom bruinbakken. Ui, knoflook en wortel 2 minuten meebakken. Tijm, bloem en zout en peper er over strooien. Langs rand van de pan fond en wijn erbij schenken. Braadpan afgedekt met deksel in midden van oven schuiven en vlees in 2 uur zachtjes gaarstoven. Af en toe omscheppen en eventueel nog scheutje wijn of water toevoegen. In koekenpan spekreepjes zachtjes uitbakken. Champignons toevoegen en 3 minuten op hoog vuur meebakken. Pan uit oven nemen en champignonmengsel door vlees scheppen. Pan nog 15 minuten in oven laten staan. Lekker met aardappels en broccoli.