

Ingrediënten voor 4 personen

Zout 3 el boter of margarine 1 kg
runderstoofvlees, in stukken van
±5 x 5 cm 100 g winterwortel, in
plakken 1/2 prei, in ringen 1
stengel bleekselderij, in ringen 2
uien, fijngesneden 5 teentjes
knoflook, geperst 2 gedroogde
rode pepertjes, fijngewreven 150
g gerookte spekblokjes
(pancetta) 1 (liefst biologische)
sinaasappel peper 1 el
tomatenpuree 30 g verse
rozemarijntakjes 3 dl rode wijn 2
dl runderbouillon (van tablet,
poeder of fond) 1 el bloem

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

TOSCAANS RUNDVLEES

Heerlijk hoofdgerecht!

Bereidingswijze

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil eraf. Bak het spek op laag vuur in ± 10 min. krokant. Voeg de ui, knoflook, gedroogde peper, winterwortel, prei en bleekselderij toe en bak de groenten ± 10 min. zachtjes in het spekvet. Neem het spek en de groenten uit de pan. Verhit in dezelfde pan 2 el boter. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het op hoog vuur rondom bruin. Voeg de tomatenpuree en het spek-groentenmengsel toe en bak nog ± 1 min. Voeg het sinaasappelrasp, de rozemarijntakjes, rode wijn en bouillon toe en breng alles tegen de kook aan. Doe een deksel op de pan en laat het gerecht op laag vuur ± 3 uur stoven tot het vlees gemakkelijk uit elkaar valt. Roer 1 el boter zacht en meng dit met de bloem tot een pasta (beurre manié). Roer de pasta door het stoofgerecht zodat het bindt en warm het gerecht nog ± 10 min. door

Serveertips

Lekker met een brede lintpasta, maar kan ook goed met gebakken aardappels en sla.

