

## Ingrediënten voor 6 personen

1 kg runderlappen 2 flinke uien 2 winterwortelen 3 stelen bleekselderij 3 el bloem zout en versgemalen peper 4 el olie 1 blikje tomatenpuree 3/4 l vleesbouillon, uit een pot of van tabletten 1 tl gedroogde tijm 2 laurierblaadjes 6 flinke aardappelen

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** lers  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Irish stew

### Vorbereiding

Snijd het vlees in niet te kleine blokken (circa 4x4 cm). Snijd de uien in halve ringen, de geschraapte winterwortelen in plakjes en de bleekselderij in boogjes. Doe de bloem met wat zout en peper in een plastic zak en doe er de blokjes rundvlees bij. Schud tot de blokjes vlees rondom met de gekruide bloek zijn bedekt.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwarm de olie in een grote braadpan die in de oven past en bak de blokjes vlees (niet teveel tegelijk) op hoog vuur rondom bruim. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Voeg zonodig een extra scheut olie toe en laat de ui, de wortel en de bleekselderij omscheppend bakken tot ze beginnen te kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat kort meebakken. Voeg de bouillon, de tijm, en de laurier toe en breng aan de kook. Schep er de vleesblokjes door en zet met het deksel op de pan 1 uur in de voorverwarmde oven. Snijd intussen de geschilde aardappelen in blokjes van 3x3 cm en schep ze door het vlees. Zet de afgedekte pan nog circa 45 minuten terug in de oven. Proef of er nog zout en/of peper bij moet. Verwijder zoveel mogelijk de laurierblaadjes.

