

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg. Runderschouder; 750 ml rode wijn; 4 tenen knoflook, geperst; bouquet garni 70 gr. boter 1 ui, fijngesnipperd; 1 wortel, fijngesneden; 2 el. bloem; 200 gr. spek in kleine reepjes gesneden; 300 gr. sjalotjes, gepeld; 200 gr. kleine champignons; zout en peper.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Boeuf Bourguignon

Heerlijk recept, volgende dag is het nog lekkerder!

Hulpmiddelen

Grote stoofpan; plastic folie

Vorbereiding

Snijd het vlees in blokjes. Doe het vlees, de wijn, de knoflook en het bouquet garni in een grote kom, dek af met plastic folie en zet de kom ten minste drie uur, maar liefst een hele nacht, in de koelkast.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°. Laat het vlees uitlekken en houd de marinade en het bouquet garni apart. Dep het vlees droog met keukenpapier. Verwarm 30 gr. boter in een grote stoofpan. Voeg de ui, wortel en bouquet garni toe en laat 10 min. stoven op een laag vuur, terwijl je af en toe roert. Neem de pan dan van het vuur. Verwarm 20 gr. boter in een grote braadpan boven een hoog vuur. Bak het vlees mooi bruin in ongeveer 5 min. Doe het in de stoofpan. Giet de bewaarde marinade in de braadpan en laat 30 sec. koken, onder voortdurend roeren, om de pa te blussen. Neem de pan dan van het vuur. Zet de stoofpan op een hoog vuur en bestrooi het vlees en de groenten met de bloem. Laat onder voortdurend roeren stoven tot de bloem een laagje gevormd heeft op het vlees. Giet de marinade erbij en roer goed. Breng alles aan de kook, dek de pan af en laat nog 2 uur in de oven stoven. Verwarm de rest van de boter in een braadpan en bak het spek met de sjalotjes zacht, maar niet bruin. Voeg de champignons toe en laat nog 2 tot 3 min. stoven, terwijl je af en toe roert. Laat het mengsel uitlekken op keukenpapier en doe het in de stoofpan. Dek de stoofpan af en zet hem nog eens 30 min in de oven. (of tot het vlees zacht en mals is). Verwijder bouquet garni.

Serveertips

Lekker met een andijviesalade en brood/gekookte aardappel.