

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui 3 teentjes knoflook 2 el
olijfolie 3 of 4 rode bieten,
voorgekookt en geschild 1
winterpeen 250 ml rode wijn 2 el
tomatenpuree 500 ml bouillon 1
laurierblaadje 2 takjes tijm snuf
zout en peper 250 g
kastanjechampignons

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

Bietenstoofpot

Orginele recept aangevuld met vlees, erg goede combinatie maar oorspronkelijk dus een vegetarisch recept.

Hulpmiddelen

Grote pan Snijplank & keukenmes

Bereidingswijze

Maak de ui en de knoflook schoon en snipper ze fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de ui en de knoflook rustig aan. Maak de bieten schoon en snijd ze in partjes. Schil de wortel en snijd hem in grove stukken. Voeg de biet en de wortel toe aan de pan en bak de groenten vijf minuten mee. Voeg nu rode wijn, tomatenpuree, bouillon, laurierblaadjes en tijm toe en breng op smaak met zout en peper. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur weer lager en laat het stoofpotje minimaal een half uur pruttelen, langer mag gerust. Voeg tien minuten voor het serveren de champignons toe en stoof ze mee.

Serveertips

Ik heb zelf, na de ui en knoflook, 500 gram riblappen toegevoegd en het geheel 3 uren laten pruttelen. Dit was een groot succes.