

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr rundvlees 1 teentje
knoflook 2 uien - 2 wortelen 100
gr champignons eventueel olijven
2 eetlepels tomatenpuree 50 gr
margarine (40% m.o.v.) 1/4 liter
bouillon of groentensat peterselie,
selderie, peper en zout bloem of
maizena

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rundvlees

Rundvlees in middelgrote blokjes snijden, gehakte ui fruiten en vlees toevoegen. Rondom mooi bruin braden. In lengte doorgesneden wortelen, fijngehakte knoflook, bouillon, peterselie, selderie, peper en eventueel zout toevoegen. Dit 2 uurtjes laten sudderen met de deksel op de pan. De saus zeven, champignons in niet te dunne plakjes toevoegen, eventueel ontpitte olijven. Tomatenpuree erbij, saus aan de kook brengen en eventueel binden met maizena of bloem. Deze saus is heerlijk met gekookte aardappelen, macaroni of spaghetti en sla.

Vorbereiding

Alle ingredienten voorsnijden.

Serveertips

Bij pasta's of aardappels