

Boeuf bourguignon



Ingrediënten

Voor 4 personen.

750 gram runderlappen
2 uien
2 winterpenen
3 teentjes knoflook
200 gram ontbijtspek (stuk)
250 gram champignons
320 gram cocktail uitjes
750 ml rode wijn
Klein blikje tomatenpuree
2 takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
30 gram peterselie
Zout

Bereiding

Snij de runderlappen in stukken van ongeveer 2 cm en doe in een kom. Snij de ui in halve ringen, de winterpeen in halve plakjes en de knoflook in plakjes. Doe dit bij de runderlappen in de kom. Voeg hier de 750 ml rode wijn aan toe. Laat minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast staan. Ik doe dit de avond van te voren en laat het de hele nacht marinieren in de koelkast.

Snij het ontbijtspek in reepjes en bak deze in een hete koekenpan. Als ze klaar zijn schep je de spekjes uit de pan en zet even opzij. Haal het vlees uit de kom en bak het rondom bruin in het overgebleven vet, vul eventueel met wat bakboter aan. Haal dan het vlees ook uit de pan en zet opzij. Schep nu, met behulp van een schuimspaan, de groente uit de marinade en doe dit in de pan. Bak dit een minuut of 5 op middelhoog vuur. Doe de tomatenpuree erbij en bak even mee. Voeg nu het vlees en de spekjes bij het groentemengsel en roer goed door. Hierbij mag nu de marinade en breng zachtjes aan de kook.

Doe de tijm, laurierblaadjes en de helft van de peterselie in een thee ei (zie tips) en doe in de pan. Zet de deksel schuin op de pan en laat minimaal 2,5 uur zachtjes pruttelen. Roer af en toe even door.

Maak de champignons schoon en snij ze in vieren en laat de cocktail uitjes uitlekken. Voeg dit toe en laat nog een half uurtje lekker pruttelen. Proef of het op smaak is, voeg anders nog wat zout toe.

Verwijder het thee ei en garneer met de overgebleven peterselie.

Eet smakelijk!