

# Estoufado aux pruneaux

## Ingredienten

1000 gr mager rundvlees  
450 gr gedroogde pruimen  
2 1/2 borrelglas cognac  
2 uien  
2 (winter-)wortels  
2 stengels prei  
boter of olijfolie  
3 dl rode wijn  
1/2 liter vleesbouillon  
thijm  
laurier  
peper  
zout

## Bereidingswijze

Halveer de pruimen en laat ze wellen in de cognac.

Maak, de uien, de prei en de wortels schoon en snij ze in grote stukken.

Het vlees in grote stukken snijden.

Bak het vlees aan alle kanten bruin. In een aantal keer, met de schuimspaan uit de pan halen.

Als het laatste vlees uit de pan is, de groentes even in het overgebleven vocht bakken.

Doe het vlees erbij en roer alles door elkaar.

Daarna de wijn erbij, zodat alles onder het vocht staat.

Eventueel aanvullen en de vleesbouillon.

Doe de thijm en de laurier erbij en laat alles lekker tenijnste 2 uur lekker pruttelen.

Precies 15 minuten voor het opdienen de pruimen met de cognac erbij.

## Bijzonderheden

Lekker met ijsbergsla met schijfjes zwarte olijf, mediterrane/noten rijst, boontjes of erwtjes (als je warme groente wil).