

Boeuf Bourguignon

Ingredienten

50g boter
150g doorregen spekblokjes
750g magere runderlappen
2 uien
2 teentjes knoflook
100g worteltjes
1 eetlepel bloem
3dl rode wijn
2dl bouillon
1/2 kopje cognac
1 eetlepel tomatenpuree
250g champignons
3 eetlepels gehakte peterselie
1 laurierblaadje
zout
peper

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokken. Pel de uien en knoflookteentjes en snipper deze. Schrap de worteltjes en snijd deze in stukjes. Maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes. Verhit de boter in een pan en bak hierin de spekblokjes uit. Schep dan de spekblokjes met een schuimspaan uit de pan en bak in het achter gebleven vet de blokken vlees rondom bruin. Ook het vlees met de schuimspaan uit de pan halen. Nu de uien, knoflook en de worteltjes in hetzelfde vet bakken (voeg zonodig wat boter toe). Nu het vlees er weer bij doen en de bloem er door roeren. Giet er beetje voor beetje de wijn, bouillon en cognac bij. Blijf roeren tot het geheel iets gebonden is en voeg dan de spekblokjes, tomatenpuree, 2 eetlepels peterselie, laurierblaadje, wat zout en wat peper toe. Draai dan de hittebron wat lager, leg een deksel op de pan en laat alles 2-3 uur zachtjes pruttelen. Schep er 10 minuten voor je het opdient de champignons bij. Voor het opdienen de rest van de peterselie erover heem strooien.

Bijzonderheden

Lekker met boerensla en toskaanse aardappels.
Drink er een rode Bourgogne (Pinot Noir) bij.