

Chef 84

Ingredienten

1 kg mager rundvlees
6 eetlepels cognac
boter
200 gram mager spek, in blokjes
12 kleine sjalotjes
25 gram bloem
3/4 liter hete rode wijn
tijm
herbes de Provence
laurier
noot muskaat
geraspte sinasappelschil van 1 sinasappel (zonder wit)
1 pond champignons

Bereidingswijze

Een paar uur voor je gaat beginnen:

Snijdt het vlees in stukken van 4 cm. Marineer de vleesblokjes een paar uur in de cognac, af en toe doorscheppen.

Doe ruim boter in een braadpan. Leg, als de boter goed heet is, de stukken vlees in een enkele laag in de pan (desnoods in porties bakken) en bak ze aan alle kanten bruin. Haal het vlees met een schuimspaan uit de pan.

Bak nu de spekblokjes. Haal ze ook met de schuimspaan uit de pan. Bak de gesneden sjalotjes bruin en haal ze uit de pan, terwijl het bakvet met aanbaksel weer in pan achterblijft.

Doe de rest van de marinade in de pan. Bak in de rest van het bakvet (als je het te veel vet vindt kun je wat vet weggieten) de bloem bruin, goed roeren.

Leg de stukken vlees weer in de pan en giet er de rode wijn over.

Voeg de tijm, de herbes de Provence, een blaadje laurier, een snufje nootmuskaat en de geraspte sinaasappelschil toe. Doe ook de spekjes weer in de pan.

Nu het geheel twee en een half uur langzaam laten sudderen.

Af en toe even doorroeren en kijken of er nog genoeg vocht in de pan zit. Als er te weinig vocht overblijft heet water erbij doen.

Na twee en een half uur sudderen:

De sjalotjes erbij en laat alles nog 20 minuten pruttelen.

Smoor de champignons in de boter.

Na de 20 minuten pruttelen:

De champignons erbij en het geheel nog 10 minuten laten stoven.

Bijzonderheden

draadjsvlees.nl

Lekker met gemengde sla, noten rijst en specieboontjes.

Serveer er een lekkere rode wijn bij.