

Boeuf Bourguignon

Ingrediënten

1 eetl. boerenroomboter
150 g Baambrugs big spekblokjes
750 g Gasonne runderstooflappen, in blokjes
3 teentjes knoflook, geperst
200 g zilveruien, ontveld
1 winterpeen, in blokjes
500 ml rode wijn
1 bouquet garni (laurier, tijm, rozemarijn)
250 g kastanjechampignons, gehalveerd
handje verse peterselie
2 eetl. bloem
1 blikje tomatenpuree



Bereidingswijze

1. Verhit een braadpan met boter op hoog vuur.
2. Voeg de spekblokjes toe en bak deze knapperig.
3. Schep de spekblokjes uit de pan en zet ze apart.
4. Bak het stoofvlees in het achtergebleven vet van de spekjes rondom goudbruin en besprenkel met de bloem.
5. Voeg vervolgens de knoflook, zilveruien en winterpeen toe en bak gedurende 3 minuten.
6. Schenk de wijn in de pan, voeg de tomatenpuree, spekblokjes en bouquet garni toe en roer door. Laat het geheel circa 3 uur op laag vuur met deksel op de pan stoven.
7. Check zo nu en dan of er genoeg vocht in de pan zit en schenk eventueel wat wijn bij.
8. Voeg de laatste 10 minuten de champignons toe.
9. Breng het geheel op smaak met zout, peper en verse peterselie.
10. Serveer met een groene salade, knapperig stokbrood of een romige aardappelpuree.