

Bourgondische runderstoof

Een klassieke bereiding die veel vaardigheid en aandacht vergt, maar het eindresultaat is altijd spectaculair.



Circa 3 uur

4 personen

INGREDIËNTEN

- 600 g hacheevlees van Bossem
- 2 el boter
- 2 uien
- 2 wortels
- 2 teentjes knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 300 ml runderbouillon
- 200 ml donker bier of rode wijn (optioneel)
- 2 laurierblaadjes
- 2 theelepels hacheekruiden
- Zout en peper



WERKWIJZE

- Verhit de boter in een grote stoofpan en bak het hacheevlees in porties rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
- Doe in dezelfde pan de uien en wortels, en bak deze tot ze zacht beginnen te worden. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.
- Roer de tomatenpuree door de groenten en bak kort mee voor extra smaak. Voeg daarna het vlees weer toe.
- Giet de runderbouillon en het bier of de wijn (indien gebruikt) erbij. Voeg de laurierblaadjes en twee theelepels hacheekruiden toe. Breng op smaak met zout en peper.
- Breng de stoofpot aan de kook, zet daarna het vuur laag en laat de stoofpot met deksel erop ongeveer 2,5 tot 3 uur zachtjes sudderen, tot het vlees mals is.
- Verwijder de laurierblaadjes. Serveer de stoofpot warm, bijvoorbeeld met aardappelpuree, brood of rijst.

