

Bœuf Bourguignon

Ingrediënten

1 eetl. olijfolie
100 gr ontbijtspek in reepjes
50 gr boter
10 sjalotjes gepeld en in vieren gesneden
1 kg magere runderlappen in stukken van circa 3 cm
2 eetl. tomaten puree
4 dl rode wijn
2 eetl. peterselie
2 theel. tijm
250 gr champignons schoongeboend
1 eetl. maïzena

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een braadpan en bak hierin het spek uit. Neem dit uit de pan en houd apart
2. Doe 2 eetlepels boter bij de olie en bak hierin de sjalotjes op een hoog vuur bruin. Neem ze uit de pan. Bak nu de vleesblokjes in 5 minuten rondom bruin. Voeg de tomatenpuree toe en schenk langzaam de wijn erbij. Voeg peterselie en tijm toe en laat 2 ½ uur met het deksel op de pan zachtjes stoven (of 30 minuten in de snelkookpan)
3. Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak de champignons op een hoog vuur bruin. Schep de champignons, de sjalotjes en het spek door het vlees en laat nog even mee sudderen. Bind de saus met wat in water opgeloste maïzena
4. Geef er gekookte krieltjes en een salade bij.

Eet smakelijk

