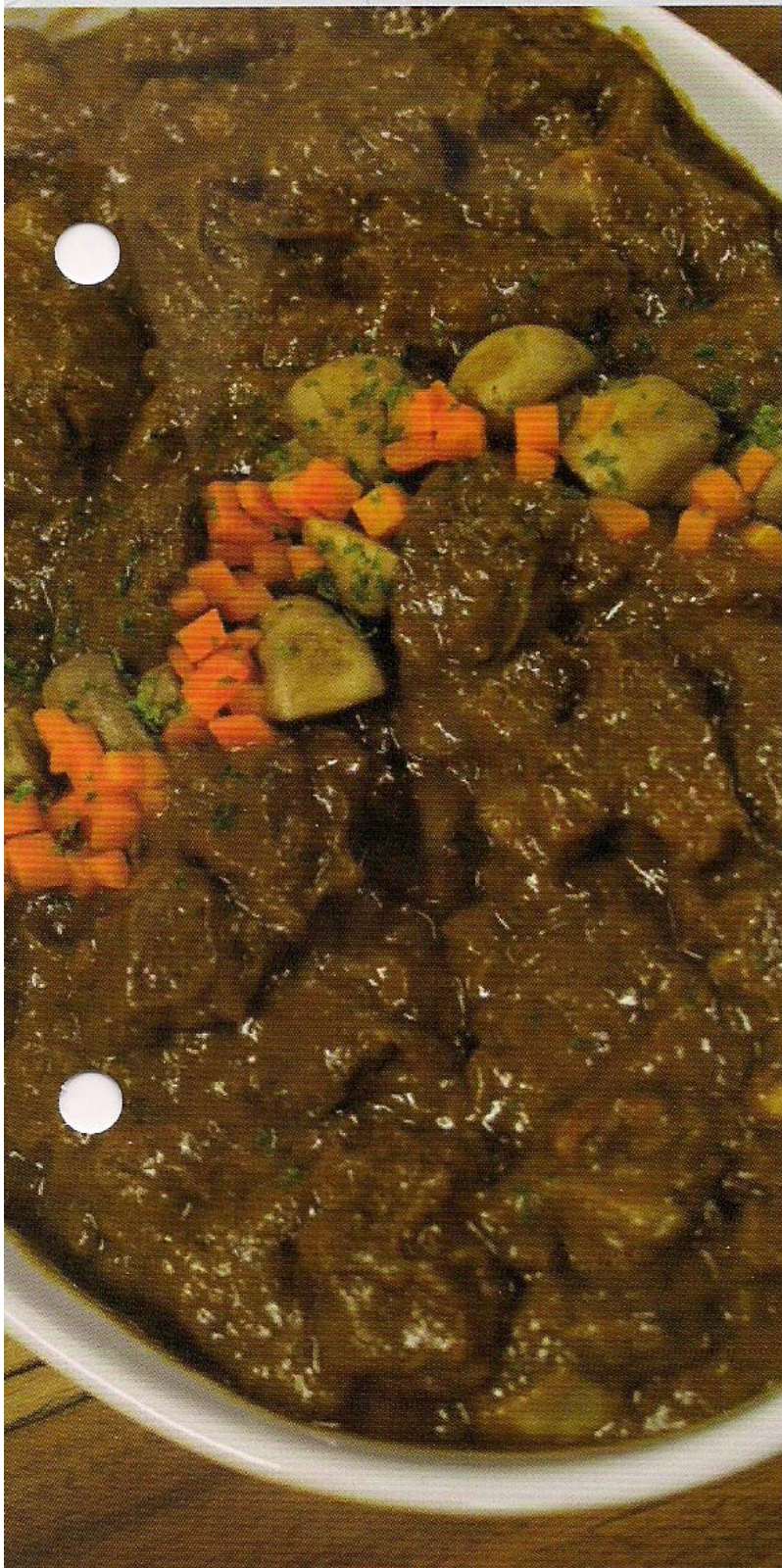


Winterstoofpotje van rundsvlees op Bourgondische wijze



Ingrediënten: (voor 4 pers.)

1 kilo rundvlees
 2 eetl. bloem
 250 gr champignons
 1 eetl. tomatenpuree
 6 wortelen
 3 takjes peterselie
 2 uien
 2 blaadjes laurier
 1 fles rode wijn
 1 koffiel. tijm
 2.5 l. vleesbouillon
 1 klontje suiker
 3 eetl. olijfolie
 Peper en zout
 2 eetl. boter

Werkwijze:

- Breng 1 eetl. olijfolie, 1 eetl. tomatenpuree en 3 eetl. water aan de kook. Laat zonder deksel enkele minuten zachtjes pruttelen.
- Laat 2 eetl. boter en 2 eetl. olijfolie heet worden in een kookpot. Bak de stukken rundvlees aan alle zijden mooi goudbruin.
- Bestrooi het vlees met 2 eetl. bloem en roer goed om. Leng aan met rode wijn en vleesbouillon. Voeg tijm, laurier, peterselie en een klontje suiker toe. Voeg ten slotte mengsel met de tomatenpuree toe.
- Snij de uien in ringen en snij de wortelen in schijfjes. Doe uienringen en wortelschijfjes bij het vlees. Kruid met peper en zout. Zet het deksel op de pan en laat 1 u 30 min. sudderen.
- Stof de gehalveerde champignons in een nootje boter gedurende 5 min. En doe ze met het stoofvocht bij het vlees. Laat alles nog 15 à 30 min. stoven (Verwijder de takjes peterselie)