

Runderstoofpot met rode wijn

Vorbereiding

Het vlees in blokjes gesneden in een marinade van de wijn, tijm, laurier en evt. een paar takjes peterselie 2 1/2 uur laten trekken. Beter is het om dit een dag van te voren te laten intrekken. Het vlees naar believen met zout en peper inwrijven. De ui in grove blokjes snijden en de wortel in schijfjes en daarna in parten snijden. De champignons pas later snijden anders drogen ze uit.

Bereiding

Bak in de boter de runderlapjes op hoog vuur aan. Schep het aangebraden vlees met een schuimspaan op een bord. Ondertussen de uien en de wortel in een andere pan lekker bakken. De bloem bij beetje in de bouillon met een garde oplossen. Dan de rest van de gezeefde marinade toevoegen. Even goed door verhitten zodat het een beetje dik wordt, anders voorzichtig wat extra bloem erdoor. Dan het vlees er bij en de ui en wortel. Doorroeren en 2 uur laten stoven.

Na 2 uur de spekblokjes er door heen en een 1/2 uur later de champignons. Dan nog een half uur laten stoven.

Lekker met stokbrood, rijst of een gepofte aardappel.

Serveren met een groene salade.

Ingrediënten

- 1000 gram runderlapjes
- 100 gram gerookte spek in blokjes
- 2 uien
- 2 knoflooktenen
- 1 grote winterwortel
- zout, versgemalen peper
- 4 dl rode wijn
- 2 dl. runderbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1/2 theelepel tijm
- 250 gram champignons
- 80 gram boter
- 5 theelepels bloem met een flinke kop er op.