



Pot-au-feu

Traditionele Franse rundstooftpot waarbij vlees en groenten langzaam samen garen in een heldere bouillon. De bouillon wordt vooraf als soep geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg runderborst of schenkel
- 2 mergpijpen
- 4 wortelen
- 3 raapjes
- 1 knolselder
- 3 preistengels
- 2 uien met 2 kruidnagels
- 4 aardappelen
- 3 teentjes look

1 bouquet garni (tijm, laurier, peterselie)

grof zout

zwarte peperkorrels

Bereidingswijze

1. Leg het vlees in een grote pot en overgiet met koud water. Breng langzaam aan de kook en schep het schuim af.
 2. Voeg de gestoken uien, look, bouquet garni, wat grof zout en peperkorrels toe. Laat 2 uur zachtjes trekken.
 3. Maak intussen de groenten schoon en snijd wortel, raap en knolselder in grove stukken.
 4. Voeg de wortel, raap, knolselder en prei toe en laat nog 45 minuten meekoken.
 5. Voeg de aardappelen en de mergpijpen toe en gaar nog 30 minuten.
 6. Zeef een deel van de bouillon en serveer als eerste gang met een sneetje brood.
 7. Serveer daarna het vlees en de groenten met grof zeezout, mosterd en augurken.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)