



Boeuf bourguignon

Een hartverwarmende Bourgondische stoofpot van rundvlees, gesudderd in rode wijn met spek, champignons en zilveruitjes. Pure comfortkost.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1,2 kg rundstoofvlees in blokken
- 150 gr spekblokjes
- 2 ajuinen
- 2 wortelen
- 2 teentjes look
- 3 el bloem
- 750 ml rode wijn
- 300 ml runderbouillon
- 250 gr champignons

200 gr zilveruitjes

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Dep het vlees droog en bak het in porties aan in wat olijfolie tot het rondom bruin is. Haal uit de pan en hou apart.
2. Bak het spek uit, voeg de grof gesneden ajuin, wortel en look toe en stoof 5 minuten glazig.
3. Doe het vlees terug in de pan, bestrooi met de bloem en roer goed om. Blus met de rode wijn en de bouillon.
4. Voeg laurier en tijm toe, kruid met peper en zout, breng aan de kook en laat afgedekt zachtjes sudderen op laag vuur gedurende 2,5 tot 3 uur.
5. Bak ondertussen de champignons en de zilveruitjes apart goudbruin en voeg ze het laatste halfuur toe. Proef bij en serveer met aardappelpuree of stokbrood.

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