



Svickova - Tsjechische rundstoof met roomsaus

Zacht gestoofd rundvlees in een fluweelzachte saus van wortelgroenten en room, met een vleugje citroen. Het nationale zondagsgerecht van Tsjechië, met knedliky erbij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg runderbraadstuk
- 2 wortelen
- 1 pastinaak
- 1/2 knolselder
- 2 uien
- 50 g boter

2 laurierblaadjes
6 peperkorrels
5 piment
200 ml room
1 el bloem
1 citroen
1 el suiker
500 ml runderbouillon
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Kruid het vlees met peper en zout en braad het rondom bruin in de boter. Haal uit de pot.
2. Snijd de wortel, pastinaak, knolselder en ui grof. Bak ze 10 minuten aan in dezelfde pot.
3. Voeg laurier, peperkorrels en piment toe. Leg het vlees terug, giet de bouillon erbij en stoof afgedekt 2 uur op laag vuur tot het vlees zacht is.
4. Haal het vlees eruit en houd warm. Verwijder de laurier en peperkorrels en mix de groenten met het stoofvocht glad.
5. Roer de bloem door de room, meng door de saus en laat 5 minuten zacht binden. Breng op smaak met suiker, het sap van de citroen, peper en zout.
6. Snijd het vlees in plakken en overgiet met de saus. Serveer met knedliky (broodknoedels) en een lepel veenbessen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be