



## Rabo de toro (Spaanse ossenstaartstoof)

*Een rijke stoofpot uit Andalusië van ossenstaart die urenlang zacht suddert in rode wijn met groenten, tot het vlees van het bot valt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>180'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1,5 kg ossenstaart, in stukken
- 2 uien, grof gesneden
- 2 wortelen, in stukken
- 1 prei, in ringen
- 4 teentjes look
- 500 ml rode wijn

400 gr tomatenblokjes  
500 ml runderbouillon  
2 laurierblaadjes  
1 tl zoet paprikapoeder  
3 el bloem  
5 el olijfolie  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de stukken ossenstaart met zout en peper en wentel ze door de bloem.
2. Verhit de olijfolie in een zware braadpan en bak het vlees rondom goudbruin. Schep het eruit en hou apart.
3. Bak in dezelfde pan de uien, wortel, prei en look enkele minuten tot ze zacht worden.
4. Roer het paprikapoeder erdoor en giet de rode wijn erbij. Laat enkele minuten inkoken zodat de alcohol vervliegt.
5. Voeg de tomatenblokjes, de bouillon en de laurier toe en leg het vlees terug in de pan.
6. Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en laat met deksel minstens 3 uur zachtjes sudderen tot het vlees loskomt van het bot.
7. Haal het vlees eruit, zeef de saus desgewenst en laat ze verder inkoken tot ze mooi dik is.
8. Leg het vlees terug in de saus, breng op smaak en serveer met gebakken aardappelen of stokbrood.