



Pasticada: Kroatische rundstoof met rode wijn

Een langzaam gestoofde Dalmatische rundstoof met rode wijn, pruimen en groenten, tot het vlees uiteenvalt. Traditioneel geserveerd met gnocchi of verse pasta.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-------------|----------|---------------------|
| 30' | 200' | 6 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 1 kg rundstoofvlees in een stuk
- 150 gr ontbijtspek
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 teentjes knoflook
- 50 gr gedroogde pruimen

40 cl rode wijn
3 eetlepel rode wijnazijn
2 eetlepel tomatenpuree
50 cl runderbouillon
2 laurierblaadjes
3 eetlepel olijfolie
1 theelepel zout
peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi het vlees met zout en peper en steek er reepjes spek in met een mes.
- 2.** Marineer het vlees enkele uren in de rode wijn met de azijn indien mogelijk.
- 3.** Verhit de olijfolie in een zware pot en braad het vlees rondom mooi bruin.
- 4.** Haal het vlees eruit en fruit de gesnipperde ui, wortel en knoflook zacht.
- 5.** Roer de tomatenpuree erdoor en bak even mee.
- 6.** Blus met de rode wijn en de bouillon, voeg de pruimen en laurier toe.
- 7.** Leg het vlees terug in de pot, breng aan de kook en stoof afgedekt 3 uur op zacht vuur.
- 8.** Haal het vlees eruit en snijd het in plakken.
- 9.** Pureer de saus glad en breng op smaak met zout en peper.
- 10.** Serveer het vlees met de saus over gnocchi of verse pasta.