



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'	180'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 kg rundstoofvlees in één stuk
- 150 gr ontbijtspek, in reepjes
- 2 uien, fijngehakt
- 2 wortelen, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 50 gr gedroogde pruimen

400 ml rode wijn
3 eetlepels rode wijnazijn
2 eetlepels tomatenpuree
500 ml runderbouillon
2 laurierblaadjes
3 eetlepels olijfolie
1 koffielepel zout
peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi het vlees rondom met zout en peper. Prik met een scherp mes diepe gaatjes in het vlees en duw er reepjes spek in.
- 2.** Leg het vlees in een schaal en overgiet met de rode wijn en de rode wijnazijn. Laat het vlees minstens 4 uur marineren in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
- 3.** Haal het vlees uit de marinade en dep het droog met keukenpapier. Bewaar de marinade.
- 4.** Verhit de olijfolie in een zware braadpot op middelhoog vuur. Braad het vlees rondom goudbruin aan en haal het daarna uit de pot.
- 5.** Fruit in dezelfde pot de ui, wortel en knoflook op matig vuur tot ze zacht zijn, ongeveer 5 minuten.
- 6.** Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
- 7.** Blus met de bewaarde marinade, de runderbouillon en voeg de pruimen en de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook.
- 8.** Leg het vlees terug in de pot. Zet het vuur laag, dek de pot af en stoof het vlees 3 uur op zacht vuur, tot het gaar en mals is.
- 9.** Haal het vlees uit de pot en laat het even rusten. Verwijder de laurierblaadjes.
- 10.** Pureer de saus glad met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
- 11.** Snijd het vlees in dikke plakken en serveer met de saus over gnocchi of verse pasta.

Tip

Maak dit gerecht een dag op voorhand: de smaak verbetert aanzienlijk wanneer het vlees een nacht in de saus mag rusten. Verwarm voor het serveren opnieuw op zacht vuur.

Lekker met

Huisgemaakte gnocchi of verse tagliatelle.

Dranktip

Serveer met een stevige Kroatische rode wijn zoals een Plavac Mali uit Dalmatië, of kies voor een Italiaanse Primitivo als alternatief.

Ontdek meer recepten op kookpot.be