



Bosanski lonac: Bosnische stoofpot uit de oven

Een traditionele Bosnische ovenpot met gelaagd vlees en groenten die urenlang zacht garen tot een geurige stoofschotel. Alles gaart in eigen vocht voor maximale smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	180'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr rundstoofvlees in blokjes
- 3 aardappelen
- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 rode paprika
- 150 gr witte kool

2 tomaten
3 teentjes knoflook
25 cl runderbouillon
3 eetlepel olijfolie
2 laurierblaadjes
1 theelepel zout
peper naar smaak
1 eetlepel gehakte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 graden.
- 2.** Snijd al het vlees en de groenten in grove stukken.
- 3.** Wrijf een zware ovenpot in met olijfolie.
- 4.** Leg het vlees en de groenten in laagjes in de pot en verdeel de knoflook en laurier ertussen.
- 5.** Bestrooi elke laag met wat zout en peper.
- 6.** Giet de bouillon en de resterende olijfolie erover.
- 7.** Dek de pot goed af met een deksel.
- 8.** Zet in de oven en laat 3 uur langzaam garen zonder te roeren.
- 9.** Controleer of het vlees boterzacht is en de aardappelen gaar zijn.
- 10.** Werk af met verse peterselie en serveer rechtstreeks uit de pot.