Boeuf Bourguignon

Voor 6 personen

Ingrediënten:

1250 gr runderstoofvlees in blokjes

250 gr gerookte spekblokjes

2 uien

1 winterpeen in blokjes

4 teentjes knoflook

1 klein blikje tomatenpuree

3 takjes tijm

1 takje rozemarijn

3 laurierblaadjes

250 ml rode wijn

2 runderbouillonblokjes

200 gr champignons

3 el zilveruitjes uit een potje

3 el peterselie

Olijfolie

Bereiding:

Bak het rundvlees rondom bruin aan, eventueel in gedeelten als de pan niet groot genoeg is.

Voeg dan het spek toe en bak een paar minuten mee.

Doe dan de gesnipperde ui, knoflook en winterpeen erbij en bak die ook even mee.

Vervolgens ook de tomatenpuree nog een paar minuten laten mee bakken.

Schenk dan de wijn in de pan, voeg de tijm, rozemarijn en de laurierblaadjes en de bouillonblokjes toe.

Het vlees moet nu net onder staan. Voeg als dat nodig is wat water toe. Laat dit alles minstens 2,5 uur, maar liever nog langer, op een heel zacht vuurtje stoven.

Roer af en toe in de pan. Mocht het vocht te snel verdampen, voeg dan een scheutje heet water toe.

Voeg na 2,5 uur stoven de champignons en zilveruitjes toe.

Roer voor het serveren de peterselie door de saus.

Eet smakelijk!