

Italiaans stoofpotje van rundvlees met rode wijn



Gerecht voor 4 personen

Italiaans stoofpotje van rundvlees met rode wijn

Zorg ervoor dat het vlees op kamertemperatuur is! Snij de sukadelappen in fijne blokjes van ongeveer 2 x 2 cm. Doe het vlees in de schaal en voeg hier peper, zout en de bloem aan toe. Schep even goed door!

Schil en snipper de ui. Maak de knoflook schoon. Snij de uiteinden van de winterpeen en schil ze

met een dunschiller. Snij daarna in fijne plakjes van 0,5 cm. Borstel de kastanjechampignons voorzichtig schoon en snij ze daarna in plakjes. Snij daarna in fijne reepjes. Zet de stoofpan op het vuur en schenk een scheut olie in de pan. Voeg een goede klont boter toe en wacht tot de boter iets verkleurd is.

Fruit de ui aan en pers de knoflook erbij uit. Voeg dan het rundvlees toe aan de pan en laat het rondom dichtschroeien. Zet dan het vuur laag. Doe de winterpeen en kastanjechampignons bij het vlees en blus de pan af met de rode wijn. Laat 2 min zachtjes pruttelen en schep dan de tomatenpuree erbij. Roer door. Schenk de runderbouillon en de balsamico azijn bij het vlees. Door het zuur in de azijn zal het vlees straks lekker zacht worden. Leg de takjes rozemarijn en tijm, de laurierblaadjes en de kruidnagels in de pan. Strooi ook de oregano bij Italiaans stoofvlees en doe de deksel half op de pan. Laat het vlees zo'n 3 uur zachtjes stoven, roer regelmatig even door!

Smakelijk!