



Boeuf bourguignon

500 g sucadelappen
150 g boter
100 g ontbijtspek in
blokjes
1 grof gesneden ui
zout
peper
1 eetlepel bloem
1 mespuntje tijm
1 laurierblad
1 takje peterselie
1 geperste knoflookteen
1 ½ dl bouillon
1 ½ dl rode wijn
100 g champignons

Snijdt het vlees in niet te kleine stukken.

Smelt 50 g boter en bak daarin het ontbijtspek en fruit vervolgens hierbij de uien lichtbruin.

Neem ui en spek uit de pan. Voeg 100 g boter toe en braad het vlees aan.

Besprooit het met peper en zout. Roer er de bloem door heen en laat dit even gaar worden. Meng vervolgens het spek en de ui er weer door. Voeg de kruiden toe en giet er vervolgens de bouillon en de rode wijn bij.

Laat dit alles 3 a 4 uur op een heel laag vuur gaar stoven met de deksel op de pan.

Was de champignons drze goed en snijd de onderste stukjes van de steel. Bak ze op een hoog vuur inca. 2 minuten gaar.

Voeg ze bij het vlees en laat alles nog 20 minuten doorstoven.

(een dag eerder bereiden maakt dit gerecht alleen nog maar lekkerder).

