BOEUF BOURGUIGNON MET KROKANTE OVENAARDAPPELEN



Eetmoment: Diner
Behoefte: Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees

Koude temperaturen en regenachtig weer. Ja, we zijn weer in de herfst belandt. Iedereen heeft wel zijn favoriete herfstgerecht en deze week maakt De Bigondier zijn variant van de klassieke Boeuf Bourguignon. Want een stoofpotje en krokante aardappelen zijn samen toch het perfecte comfortfood voor in het weekend? Ideaal om voor te bereiden en de dag erna nog lekkerder. De wijn tip vind je uiteraard onderin dit recept!

Benodigdheden voor 4-5 personen

Stoofpot

- 800 gr. riblappen
- 300 gr. kastanje champignon
- 750 gr. wortels, diverse kleuren
- 1 grote witte ui
- 4 tenen knoflook
- 200 gr. ontbijtspek
- 750 ml. rode wijn (liefst negroamaro, pinot noir of merlot)
- 500 ml. runderbouillon (1,5 blokje)
- 3 el. tijm, fijngesneden
- 2 el. verse platte peterselie, fijngesneden
- 15 zilveruitjes
- [illegible]ier blaadjes
- [illegible]bloem
- [illegible]omatenpuree

- Zout en peper naar smaak

Ovenaardappelen
- 600 kruimige aardappelen
- 1 teen knoflook, fijngeperst
- 2 takjes rozamarijn
- Goede scheut olijfolie
- 1 el. boter in kleine klontjes

Bereiding:

1) Begin met het voorbereiden van de mise-en-place, oftewel zorg ervoor dat alles gesneden is. Dit maakt het koken een stuk eenvoudiger en efficiënter. Rasp de wortels en snijd deze in grove stukken. Snijd een witte ui en de tenen knoflook fijn. Halveer de grote champignons, zodat je gelijke stukken hebt met de wortels. Snijd vervolgens het ontbijtspek in grove stukken en het vlees in blokken van 2 bij 3 centimeter. Kruid het vlees met peper en zout en doe de bloem erbij. Roer goed, zodat alle stukken vlees goed bebloemd zijn. Risp de tijm van de takjes en snijd de peterselie fijn. Zo staat alles klaar!

2) Verwarm de oven voor op 170 graden. Bak het ontbijtspek in een grote stoofpan / braadpan goudbruin en licht knapperig. Haal deze uit de pan en bak in een paar minuten de stukken riblappen lichtbruin aan. Haal ook deze uit de pan en voeg de wortels en de fijngesneden ui eraan toe. Bak dit voor 4 tot 5 minuten op middel vuur, voordat je de vier tenen fijngesneden knoflook toevoegt. Bak deze maximaal een minuut mee, zodat de je knoflooksmaak goed blijft behouden.

3) Voeg vervolgens de riblappen en ontbijtspek weer toe aan de pan. Bak dit 2 tot 3 minuten mee. Schenk vervolgens de rode wijn en de runderbouillon erbij. Doe daarna de zilveruitjes, tomatenpuree en fijngesneden kruiden erbij en roer alles goed om. Breng dit zachtjes aan de kook op het fornuis

4) Doe de deksel erop en zet de braadpan in de voorverwarmde oven en laat dit zachtjes koken voor 2 uur. Haal de pan om het half uur uit de oven en roer alles goed door.

5) Kook ondertussen de aardappelen met schil in een pan met ruim water voor 5 minuten. Haal ze vervolgens uit het water en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een ovenschaal. Kruid ze met peper en zout en doe er wat olijfolie overheen. Hussel alles goed door, voordat je er paar klontjes boter tussen doet. Risp de rozemarijn van de takjes en voeg deze toe.

6) Haal na 2 uur de stoofpan uit de oven en zet de pan verder op het fornuis op een laag pitje. Verhoog de temperatuur van de oven naar 210 graden en bak de aardappelen in 40 minuten krokant. Hussel deze om de 15 minuten even om en voeg eventueel nog wat boter toe. Na 30 minuten in de oven te zijn geweest haal je de ovenschaal eruit en pers je nog twee tenen knoflook erover uit. Zet terug in de oven voor de resterende 10 minuten

7) Zet een grote schaal onder een vergiet en giet de inhoud van de boeuf bourguignon erin. Haal de laurier blaadjes eruit en doe het vlees en de groente terug in de pan, zodat je enkel de saus overhoudt. Schep wat vet ervan af, zodat het gerecht niet te vet wordt. Kook de saus nog wat verder in een aparte

pan, voordat je dit weer terug doet bij de rest. Deze stap hoeft niet, maar zorgt ervoor wel dat je saus en smaak wat egaler en verfijnder wordt.

8) 5 minuten voordat alles klaar is, bak je in een koekenpan de champignons met een ruime hoeveelheid boter licht goudbruin. Doe de champignons bij de stoof en serveren maar!

9) Eetsmakelijk

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Old Soul Cabernet Sauvignon (https://www.debigondier.nl/products/old-soul-cabernet-sauvignon?_pos=3&_psq=old+so&_ss=e&_v=1.0). Heerlijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.