

Recept!

Boeuf bourguignon van waterbuffel

Ingrediënten

3 uien
3 stengels bleekselderij
1 winterpeen
4 teentjes knoflook
700 gram stooflappen
Zout en peper
3 el olijfolie
40 g boter
1 blikje tomatenpuree
2 el bloem
500 ml runderbouillon (1 tablet)
1 klein flesje rode wijn rode wijn
3 blaadjes laurier
250 g champignons
1250 gram connect aardappelen
melk

Bereiding

Pel en snipper de uien. Schil en snijd de bleekselderij en wortel in stukken.

Pel en snijd de knoflook fijn. Snijd de stooflappen in grove blokjes en bestrooi ze met zout en peper.

Verwarm olie en boter in een pan en bak de stooflappen om en om goudbruin. Voeg de groente toe en laat ze circa 5 minuten smoren. Roer de tomatenpuree erdoor. Voeg de bloem toe en laat de bloem al roerende gaar worden. Voeg de bouillon, rode wijn en de laurierblaadjes toe en breng het geheel aan de kook. Laat circa 5 a 6 uur, tegen de kook aan, garen. Snijd de champignons in partjes en stoof ze circa 15 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper.

Het is belangrijk de stooflappen echt minstens 5 uur op te laten staan. Het buffelvlees heeft wat langer nodig om mooi te garen. Serveer de boeuf bourguignon met aardappelpuree.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: 24 kitchen
December 2017 Supermarkt in het bos
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!