



KLASSIEK FRANS GERECHT; BOEUF BOURGUIGNON

NODIG: (4 à 5 PERS)

900 gram runderpoulet
2 el bloem
150 gram spekjes
4 grote uien, gesnipperd
2 tenen knoflook, geperst
1 laurierblad
bosje verse peterselie
takje tijm
takje rozemarijn
3 kruidnagels
5 dl rode wijn
3 dl water
1 blikje tomatenpuree
250 gram kastanje
champignons

DOEN:

1. Doe de runderpoulet in een plasticzakje, voeg bloem toe, maak zakje dicht en schud goed, zodat bloem goed verdeeld over het vlees zit. Zet een grote braadpan op het hoog vuur en bak het vlees aan alle zijden bruin. Haal uit de pan.
2. Bak het spek, uien, knoflook, kruiden en specerijen met olie aan in dezelfde pan. Doe het vlees terug in de pan en voeg wijn, water en tomatenpuree toe. Zet de pan 3 uur in de voorverwarmde oven (op 150 °C).
3. Verder met de Boeuf Bourguignon. 20 minuten voordat de stoofschotel klaar is, voeg je de champignons toe. Haal pan uit de oven en garneer met peterselie.

Bon Appétit!



ULTIEM
COMFORT
FOOD

WWW.BONAPETIT.NU