

Boeuf Bourguignon uit de Romertopf

www.kookjemee.nl

Boeuf Bourguignon uit de Romertopf

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: zie beschrijving

Ingredienten:

750 gr runderlappen in blokken gesneden

peper en zout

250 gr champignons, in plakjes gesneden

3 eetl. zilveruitjes (1 dag in water laten weken)

2,5 dl rode wijn

1 bouillonblokje

takje tijm, laurierblaadje en 1 eetl. fijngehakte peterselie

Bereidingswijze:

Vorbereiding:

Runderlappen in grote dobbelstenen snijden en kruiden met peper en zout. De rode wijn over het vlees schenken en dat alles in een afsluitbare bewaardoos doen . De doos afgesloten 24 uur in de koelkast zetten.

Koken:

Romertopf circa 15 minuten in koud water zetten, daarna uit laten lekken. Champignons schoonmaken en in plakjes snijden. Zilveruitjes in zeef afspoelen en uit laten lekken. Het gemarineerde vlees samen met de champignons en zilveruitjes in de romertopf leggen. Bouillonblokje boven de romertopf verkruimlen, tijm, laurier en peterselie toevoegen. Deksel erop leggen en in koude oven zetten.

Instellen op 200 gr Celsius en circa 2 uur in de oven laten staan.

!

David

Dit recept is keer bekeken.