

Runderragout

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 120

Ingredienten:

1 pond riblappen

bloem

2 teentjes knoflook

100 gr ontbijtspek , plakjes in stukjes gesneden

lekker glas droge rode wijn

125 ml runderbouillon(van een blokje)

1 a 2 eetl tomaten puree

1 eetl mosterd(zaanse)

1 eetl vers gehakte tijm blaadjes

1 bosje dikke bosui(of anders 4 sjalotjes in kwarten

2 middelgrote winterwortel

2 keer een flinke scheut milde olijf olie(60ml)

Bereidingswijze:

Snijd het vlees in blokjes(3 bij 3)en wetel ze door de bloem.
Verhit de eerste scheut olie in de pan en bak het vlees in 2 porties rondom bruin.

Haal het vlees uit de pan doe de tweede scheut olie erin en bak de knoflook en het spek.

Doe het vlees terug in de pan samen met de wijn, bouillon, purree, mosterd, tijm en wortel (die wel even in plakjes is gesneden,roert makkelijker).

Laat dit mengsel 1 uur en 45 min zachtjes sudderen.

Doe dan de ui erbij en laat nog 15 min. afgedekt sudderen.

Lekker met rode kool,gekookte aardappelen,maar ook met brood of pasta.

Dit recept is keer bekeken.