# Boeuf Borguignon:

**Ingrediënten**

* Olijfolie om in te bakken
* Flinke klont ongezouten roomboter
* 1,3 kilo runderriblappen, in grote stukken gesneden
* 1 flinke el bloem
* Zout en peper uit de molen
* 100 g ontbijtspek of bacon, in repen gesneden
* 2 uien, gepeld en in stukken gesneden
* 2 stengels bleekselderij, buitenste ‘harde’ draden verwijderd en in plakjes gesneden
* 3 kleine wortels, geschrapt of geschild en in plakjes gesneden
* 2 knoflooktenen, uitgeperst
* Klein blikje tomatenpuree
* 1 el lichtbruine of bruine suiker
* 3 takjes tijm
* 2 laurierblaadjes
* 1 fles rode wijn
* 1 runderbouillonblokje
* 1 pot zilveruitjes
* 400 g champignons
* Paar takjes platte peterselie

**Nodig**
Grote braadpan met deksel.

**Bereiding een dag van tevoren**

1.

Haal het vlees ruim een uur van tevoren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

2.

Bestrooi het vlees met zout en peper en bestrooi met de bloem. Hussel even om, zodat alle kanten met bloem bedekt zijn. Verhit de braadpan met een flinke scheut olijfolie en een klont roomboter en wacht totdat de belletjes bijna zijn verdwenen. Bak het vlees (schud overtollig bloem van het vlees af, voordat je het aan de pan toevoegt) op middelhoog vuur kort aan beide kanten goudbruin (doe dit in kleine porties tegelijk, anders daalt de temperatuur van het vet te snel en gaat het vlees stoven in plaats van bakken). Schep het vlees uit de pan en leg op een bord.

3.

Bak in het braadvet van het vlees het spek en de uien, totdat de uien wat zachter zijn en het spek begint te kleuren. Voeg indien nodig nog een extra klontje roomboter of olijfolie toe en doe de bleekselderij, wortel en knoflook erbij. Bak even verder totdat de wortel en bleekselderij iets zachter zijn en voeg dan de tomatenpuree en suiker toe. Roer goed door en bak kort mee. Voeg de tijm en laurier toe. Leg het vlees bovenop de groenten en giet de vrijgekomen vleessappen erbij. Giet er zoveel wijn bij, totdat het vlees nét onderstaat en verkruimel de bouillontablet erover (schenk de wijn langs de zijkant in de pan om te voorkomen dat het vlees ‘schrikt’ en taai wordt, of verwarm de wijn voordat je hem toevoegt).

4.

Zet de braadpan op het allerlaagste pitje, het vocht mag niet koken, maar alleen heel zachtjes pruttelen. (Zet eventueel nog extra een sudderplaatje op het gaspitje, omdat het anders te hard gaat). Je kunt de pan (mits ovenbestendig) ook in een voorverwarmde oven zetten van circa 120 graden. Controleer af en toe of het vocht niet te hard bubbelt, zet anders de temperatuur lager. Doe de deksel op de pan en stoof het vlees in circa 2,5 uur (maar het kan ook veel langer duren) gaar. Het vlees moet uit elkaar vallen als je er met een vork op drukt.

5.

Mocht de saus te vloeibaar zijn, dan kun je hem binden met een papje van maizena en water. Schep bij voorkeur eerst het vlees en de groenten uit de pan en voeg al roerend, beetje bij beetje, het papje aan de saus toe, net zoveel totdat hij de gewenste dikte heeft. Laat enkele minuten zachtjes doorpruttelen en voeg dan het vlees en de groenten weer toe.

6.

Zet het vuur uit en laat het stoofvlees helemaal afkoelen. Zet daarna weg in de koelkast of kelder.

**Afmaken op de dag zelf**

Laat het vlees weer op kamertemperatuur komen en verwijder de takjes tijm en laurierblaadjes. Verwarm de boeuf bourguignon langzaam op, of in de oven.

7.

Laat de zilveruitjes goed uitlekken. Borstel de champignons schoon en snijd in vieren. Verhit een grote koekenpan met olijfolie en een klont boter en wacht totdat de belletjes zijn verdwenen. Voeg de zilveruitjes en champignons toe en bak op hoog vuur, totdat ze goudbruin zijn. Voeg ze toe aan het stoofvlees. Was en hak de peterselie en strooi vlak voor serveren over de boeuf bourguignon.

**Serveer met aardappelpuree, of knapperig stokbrood.**

Eet smakelijk