Onze winkel Eext

**Franse runderstoof**

**Ingrediënten:**

* 3 eetlepels olijfolie of
* 3 eetlepels arachideolie
* 125 gram gerookte spekreepjes
* 750 gram runderriblappen (in blokjes)
* 150 gram sjalotjes (in kwarten)
* 250 gram knolselderij (in blokjes)
* 1.5 eetlepels bloem
* 0.5 eetlepel verse tijm (alleen de blaadjes)
* 2 steranijs
* 300 milliliter rode wijn
* 300 milliliter rundvleesbouillon
* 250 gram champignons (schoongeveegd, in kwarten)
* 1 eetlepel mosterd
* 0.5 bosje bladselderij (grof gehakt)

**Bereiding:**

1. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de spekreepjes uit. Schep ze uit de pan.
2. Bak het vlees in het bakvet goudbruin. Voeg de sjalotten en knolselderij toe en bak ze 4-5 minuten mee.
3. Bestrooi met de bloem, zout en peper. Voeg de spekreepjes, tijm, steranijs, wijn en bouillon toe.
4. Stoof afgedekt minimaal 2 uur op een lage stand, tot het vlees gaar is. Voeg de laatste 20 minuten van de stooftijd de champignons en mosterd toe.
5. Verwijder de steranijs. Bestrooi de stoof met de bladselderij.
6. Lekker met zuurkool en aardappelpuree.