



Pot-au-feu

Traditionele Franse rundstooftpot waarbij vlees en groenten langzaam samen garen in een heldere bouillon. De bouillon wordt vooraf als soep geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg runderborst of schenkel
- 2 mergpijpen
- 4 wortelen
- 3 raapjes
- 1 knolselder
- 3 preistengels
- 2 uien met 2 kruidnagels
- 4 aardappelen
- 3 teentjes look

1 bouquet garni (tijm, laurier, peterselie)

grof zout

zwarte peperkorrels

Bereidingswijze

- 1.** Leg het vlees in een grote pot en overgiet met koud water. Breng langzaam aan de kook en schep het schuim af.
 - 2.** Voeg de gestoken uien, look, bouquet garni, wat grof zout en peperkorrels toe. Laat 2 uur zachtjes trekken.
 - 3.** Maak intussen de groenten schoon en snijd wortel, raap en knolselder in grove stukken.
 - 4.** Voeg de wortel, raap, knolselder en prei toe en laat nog 45 minuten meekoken.
 - 5.** Voeg de aardappelen en de mergpijpen toe en gaar nog 30 minuten.
 - 6.** Zeef een deel van de bouillon en serveer als eerste gang met een sneetje brood.
 - 7.** Serveer daarna het vlees en de groenten met grof zeezout, mosterd en augurken.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)