



Boodschappenlijst

Boeuf bourguignon

Voor 6 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1,2 kg rundstoofvlees, in blokken van ca. 4 cm | <input type="checkbox"/> 300 ml runderbouillon |
| <input type="checkbox"/> 150 gr spekblokjes | <input type="checkbox"/> 250 gr champignons, gehalveerd |
| <input type="checkbox"/> 2 uien, grof gesneden | <input type="checkbox"/> 200 gr zilveruitjes |
| <input type="checkbox"/> 2 wortelen, in schijfjes | <input type="checkbox"/> 2 laurierblaadjes |
| <input type="checkbox"/> 2 teentjes knoflook, fijngehakt | <input type="checkbox"/> 2 takjes tijm |
| <input type="checkbox"/> 3 el bloem | <input type="checkbox"/> olijfolie |
| <input type="checkbox"/> 750 ml rode wijn (bij voorkeur een Bourgogne of andere stevige rode wijn) | <input type="checkbox"/> peper en zout |