



## Boeuf bourguignon

*Een hartverwarmende Bourgondische stoofpot van rundvlees, gesudderd in rode wijn met spek, champignons en zilveruitjes. Pure comfortkost.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>180'</b>	<b>6</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1,2 kg rundstoofvlees, in blokken van ca. 4 cm
- 150 gr spekblokjes
- 2 uien, grof gesneden
- 2 wortelen, in schijfjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 el bloem
- 750 ml rode wijn (bij voorkeur een Bourgogne of andere stevige rode wijn)
- 300 ml runderbouillon
- 250 gr champignons, gehalveerd

200 gr zilveruitjes  
2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Dep het stoofvlees goed droog met keukenpapier en kruid royaal met peper en zout.
- 2.** Verhit een scheut olijfolie in een grote braadpan op hoog vuur. Bak het vlees in porties rondom bruin aan, zonder de pan te overladen. Haal het vlees uit de pan en leg apart.
- 3.** Zet het vuur wat lager en bak de spekblokjes uit in dezelfde pan tot ze lichtjes krokant zijn.
- 4.** Voeg de ui, wortel en knoflook toe en stoof al roerend ongeveer 5 minuten tot de groenten glazig zijn.
- 5.** Doe het aangebakken vlees terug in de pan. Strooi de bloem erover en roer goed zodat alles gelijkmatig bedekt is. Laat 1 tot 2 minuten meebakken.
- 6.** Blus met de rode wijn en voeg de runderbouillon toe. Voeg de laurierblaadjes en tijm toe. Breng al roerend aan de kook.
- 7.** Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de stoofpot 2,5 tot 3 uur zachtjes sudderen, tot het vlees boterzacht is. Roer af en toe.
- 8.** Bak ondertussen de champignons in een aparte pan met een beetje olijfolie goudbruin op hoog vuur. Doe hetzelfde met de zilveruitjes tot ze lichtjes gekleurd zijn.
- 9.** Voeg de champignons en zilveruitjes toe tijdens het laatste halfuur van de stooftijd.
- 10.** Verwijder de laurierblaadjes en tijmtakjes voor het opdienen. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

**Tip**

Boeuf bourguignon smaakt de volgende dag nog beter. Maak het gerust een dag op voorhand klaar, bewaar afgedekt in de koelkast en warm langzaam op voor het serveren.

**Lekker met**

Romige aardappelpuree, gekookte aardappelen of een knapperig stokbrood om de saus te soppen.

**Dranktip**

Serveer met dezelfde rode wijn als gebruikt in het recept, bij voorkeur een Bourgogne of een stevige Pinot Noir.

---

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