



Runder Stoof

WINTER DINER

Ingrediënten

- 500 gr. Runderschenkel of braadlappen
- 500 gr. Wortelen
- 500 gr. Aardappelen
- 2 ts. Tomatenpuree
- 1 Ui
- 2 el. Boter
- 1 el. Rode wijn
- 2 Bouillon blokjes
- 3 Tenen knoflook
- 2 Laurier blaadjes
- 2 Takjes tijm

Bereiding

1. Snijd de ui en knoflook tenen fijn. Schil de aardappelen, en snijd deze met de wortelen in grove stukken.
2. Verhit een scheutje olijf olie in een grote braadpan en braad de stukken rundvlees totdat deze bruinen. Kruid met wat peper en zout, en haal het vlees uit de pan.
3. In deze pan voeg je de uien en knoflook toe, totdat deze glazig zijn. Voeg vervolgens het vlees, de wijn, tomatenpuree, laurierblaadjes en tijm toe. Laat dit ongeveer een uur sudderen.
4. Smelt in een andere pan de boter. Voeg hier de aardappelen en wortelen aan toe en bak deze voor ongeveer 20 minuten.
5. Voeg de groenten aan het vlees toe. Voeg wat water toe, totdat alles net onder staat. Laat dit door sudderen voor nog zo'n 10 minuten.
6. Meng de bouillonblokjes door de stoof. Als de stoof nog te vloeibaar is, kun je dit verhelpen met een klein beetje maizetmeel, of een stukje ontbijtkoek.

