



Rundsstoofvlees met peperkoek en veenbessen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram rundsstoofvlees
2 stuks peperkoek (Vondelmolen)
boter
200 gram spekblokjes (gezouten, Alvo)
2 uien (fijngesnipperd)
2 eetlepels bloem
1 eetlepel tomatenpuree
500 ml runderbouillon
250 ml rode wijn (gaillac saint-michel 2015)
tijm (Ducros)
laurier (Ducros)
paprikapoeder (Ducros)
300 gram veenbessen (Ardo)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kruid het rundsstoofvlees met peper en zout.
- 2.** Snij de peperkoek in blokjes.
- 3.** Smelt een beetje boter in een pan en bak hierin het spek uit. Haal het spek uit de pan. Bak in dezelfde pan het stoofvlees bruin. Haal het vlees uit de pan en hou het warm.
- 4.** Bak de fijngesnipperde uien goudbruin.
- 5.** Voeg de spekblokjes en het vlees terug toe. Strooi de bloem erover en laat even mee bakken.
- 6.** Voeg de tomatenpuree en de stukjes peperkoek toe. Overgiet met de wijn en de bouillon.



- 7.** Voeg de tijm, laurier en paprikapoeder toe.
- 8.** Laat 2 uur sudderen op een laag vuur.
- 9.** Voeg de veenbessen toe en laat ze nog een half uur meestoven.
- 10.** De veenbessen en de peperkoek dienen in de jus te zijn opgenomen.