



Feestelijk stoofpotje van rund met raapjes en wortel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 1/2 kilogram rundsstoofvlees
boter
6 sjalotten (gehalvereerd)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels bloem
1 fles rode wijn
2 1/2 deciliter wildfond
2 blaadjes laurier
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
2 kruidnagels
2 eetlepels rodebessenconfituur
6 raapjes
6 wortels
1 bosje peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees goed droog en breng op smaak met peper en zout. Smelt in een ovenbestendige, diepe kookpot met dikke bodem (type Le Creuset) een flinke klont boter en bak de helft van het vlees rondom rond bruin aan.
- 2.** Schep uit de pan en bak de andere helft op dezelfde manier. Schep opnieuw uit de pan. Fruit de sjalotten en de knoflook in dezelfde pan. Voeg het vlees terug toe en bestrooi met de bloem. Roerbak kort en overgiet met de rode wijn en de wildfond. Voeg laurier, tijm, rozemarijn, kruidnagels en rodebessenconfituur toe. Dek af met het deksel en zet 4 uur in een op 140 °C voorverwarmde oven.



- 3.** Schil intussen de raapjes en wortels. Snij in hapklare stukken. Haal de kookpot uit de oven en zet deze op het vuur. Haal het deksel met keukenwanten voorzichtig van de pan en voeg de groenten toe. Laat zonder deksel nog 30 minuten zachtjes garen.
- 4.** Werk af met peterselie.