



Boeuf Bourguignon met knolselderpuree



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de boeuf bourguignon

1 eetlepel boter
800 gram rundsstoofvlees
peper en zout
100 gram gerookt spek (in dikke blokjes)
350 gram sjalotjes (of verse zilveruitjes)
250 gram champignons
2 teentjes knoflook
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
1 eetlepel tomatenpuree
1 fles rode wijn

Voor de knolselderpuree

1 knolselder
1 l melk
2 blaadjes laurier
2 takjes rozemarijn
peper en zout
1 klontje boter

Bereidingswijze



- 1.** Verhit de boter in een diepe, gietijzeren pan (die in de oven mag). Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met ruim peper en zout. Bak de stukjes vlees mooi goudbruin aan (zoals je biefstukjes zou bakken) in de boter. Draai om en laat nog wat verder bakken.
- 2.** Schep het vlees uit de pan en bak nu het spek in dezelfde pan. Voeg de gepelde sjalotten of zilveruitjes toe (in hun geheel), de champignons (in hun geheel), de knoflook, de laurierblaadjes en de tijm.
- 3.** Voeg de tomatenpuree toe en roer goed. Laat de groenten even aanbakken en voeg dan opnieuw het vlees toe. Overgiet met de wijn en eventueel wat extra water, zodat alles onder staat. Breng aan de kook en zet het vuur lager. Dek af met een deksel (dat ook in de oven mag) of aluminiumfolie. Zet de pan met deksel 3 uur in een op 140 °C voorverwarmde oven. Bind daarna de saus eventueel met maïzena Express of laat nog even inkoken zonder deksel.
- 4.** Maak intussentijd de puree van knolselder. Schil de knolselder en snij deze in stukken. Doe ze in een diepe kookpot en overgiet met de melk. Voeg de laurierblaadjes en rozemarijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng heel zachtjes aan de kook en laat pruttelen tot de stukjes knolselder zacht zijn (± 40 minuten). Giet af en verwijder de laurier en rozemarijn. Mix de knolselder fijn en breng op smaak met peper en zout. Roer er wat boter door en serveer bij de boeuf bourguignon.