

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK / KOKEN MET WIJN: BOEUF BOURGUIGNON

Wat heb je nodig voor 4 personen?:

1,5 kg Runderlappen of Sukadelappen
3 witte uien, grof gehakt.
6 wortels, in blokjes
250 gram champignons, in vieren gesneden
3 teentjes knoflook
10 gram verse tijm
10 gram verse rozemarijn
1 fles rode wijn
1,5 liter runderbouillon
250 gram spekblokjes
1 blikje tomatenpuree
500 gram aardappelen
(200 gram zilveruitjes)

Wat ga je doen?:

1. Zet een grote braadpan op en bak de spekblokjes krokant. Schep deze vervolgens uit de pan.
2. Snijd de runderlappen in blokjes van 2 bij 2 cm.
3. Bak het vlees aan in de pan. Zodra het begint te kleuren, voeg je de bloem toe.
4. Voeg vervolgens de tomatenpuree en gesneden ui toe en bak dit aan in de pan
5. Voeg vervolgens de tijm, rozemarijn en knoflook toe.
6. Blus het geheel nu af met de wijn en runderbouillon.
7. Laat het stoofvlees nu ongeveer 1 a 2 uur op een laag vuur zachtjes koken, tot het vlees mooi zacht is. Nu we allemaal meer thuis zijn hebben we ook weer tijd voor stoofvlees!
8. Voeg na een uur de wortels en de champignons toe en laat het weer een uurtje pruttelen.
9. Schil nu de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Deze voeg je vervolgens samen met de spekblokjes toe aan het stoofvlees en laat het nog +/- 30 minuten lekker sudderen.
10. Bon appétit!

Tip: Voeg zilveruitjes toe om het gerecht net wat extra smaak te geven.

Als bijpassende wijn hebben we gekozen voor een Valpolicella Ripasso van Monti Garbi. Mail nicky@hotelparkzicht.nl als je deze heerlijke wijn in huis wilt halen.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht

WWW.THYM.NL

