MAISON PRIMAGO

BOEUF BOURGUIGNON

Ingrediënten voor 6 personen

- 2 uien
- 400 g champignons
- 1500 g magere riblappen
- 50 g ongezouten roomboter
- 250 ml zoete witte wijn, rosé of rode wijn
- 2 à 3 rundvlees bouillonblokjes of aromat
- 2 gedroogde laurierblaadjes
- 1 el Provençaalse kruiden
- 2 takjes rozemarijn
- 5 takjes verse tijm
- 1 teen knoflook (gepeld en gekneusd)
- 1 tl chilivlokken

Bereiding:

1. Snipper de ui en pers de knoflook. Maak de champignons schoon. Snijd de riblappen in blokjes ter grootte van een dobbelsteen. Smelt de boter in een grote braadpan.
2. Bak de riblappen in delen in de roomboter samen met de ui, knoflook en chilivlokken en bak het rondom bruin. Voeg de wijn en de bouillonblokjes toe en breng aan de kook.
3. Voeg de Provençaalse kruiden met de laurier toe en maak met keukentouw een kruidenboeketje van de takjes rozemarijn, tijm toe en laat op laag vuur met de deksel op de pan minimaal 2½ à 3 uur sudderen.
4. Bak in een andere pan met een klein beetje boter in delen de champignons bruin. Voeg de laatste 30 min. de champignons samen met de vleesblokjes en schep om. Schep gedurende de 2½ à 3 uur af en toe om. Verwijder voor serveren de laurier en het kruidenboeket.
5. Maak het eventueel nog op smaak met zout en peper.