MAISON PRIMAGO

STRACOTTO

Ingrediënten voor 8 personen

- 2 uien
- 1500 g magere riblappen
- 1 kleine venkelknol
- 2 stengels bleekselderij
- 2 wortels of 1 winterpeen
- 8 el olijfolie
- 250 ml zoete witte wijn of rode wijn
- 2 à 3 rundvlees bouillonblokjes of aromat
- 1 el Italiaanse kruiden
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes peterselie
- 5 takjes salie
- 2 teentjes knoflook (gepeld en gekneusd)
- 1 tl peper of chilivlokken
- 1 citroen
- 2 el tomatenpuree

Bereiding:

1. Snipper de ui en pers de knoflook. Snijd de riblappen in blokjes ter grootte van een dobbelsteen. Braad het vlees (in 3 gedeeltes) in 2 el. olie in een passende pan op matig laag vuur aan. Maak de bleekselderij, wortel en venkelknol schoon en snijd in stukjes.
2. Roer de helft van de knoflook en alle groenten door het vlees. Bak het geheel 20- 30 minuten onder regelmatig roeren, tot de groenten karamelliseren.
3. Zet het vuur hoog, giet de wijn in de pan, roer de tomatenpuree erdoor en laat de wijn inkoken. Giet de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook. Bind de rozemarijn en salie met keukentouw bij elkaar, leg het bundeltje in de pan en voeg naar smaak nog peper en zout toe. Zet het vuur laag en gaar het vlees (met deksel op een kier) minstens 3 uur onder regelmatig omkeren en bedruipen, tot het mals is. Verwijder het kruidenboeket en voeg naar smaak eventueel nog peper en zout toe.
4. Rasp de gele schil van de citroen. Snijd de peterselie zeer fijn en meng de citroenrasp, de rest van de knoflook en eventueel nog scheutje mooie olijfolie. Dit mengsel heet gremolata wat je vlak voor serveren toevoegt aan het vlees of apart serveert.

Tip: Dit gerecht is heerlijk met verse tagliatelle en een salade. Voor een koolhydraatarme variant kun je in plaats van tagliatelle ook courgettepasta gebruiken.