

# Boeuf bourguignon

Datum: 13-03-2017
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

**Boeuf bourguignon:**
- 200 g gerookt ontbijtspek, in dobbelsteentjes
- 75 ml zonnebloemolie
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 1,5 kg rundvlees, in stukjes gesneden
- 50 g bloem
- 2 tenen knoflook, geperst
- 3 blaadjes laurier
- 5 takjes tijm
- 500 ml rode wijn
- 600 ml runderbouillon
- 1 rode ui, gesnipperd
- 50 ml olijfolie
- 500 g champignons
- zout
- peper

**Tomatenchutney:**
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 500 g tomaat
- 20 g boter
- 150 ml sherry azijn
- 25 g suiker
- 0,5 theel. kruidnagelpoeder
- 1 theel. paprikapoeder
- 0,25 theel. kardemompoeder
- 0,25 theel. foelie
- Snuf zout

**Mousseline van knolselderij:**
- 1 kg knolselderij
- 500 g aardappelen
- 400 ml melk
- water
- 50 g boter, gesmolten
- olijfolie
- zout
- peper

**Paddenstoelen chips:**
- paddenstoelen
- zout

## Bereidingswijze:

**Boeuf bourguignon:**

Bak de spekdobbelsteentjes uit in de zonnebloemolie in een pan, zeef het spek uit het vet en bewaar beiden. Bak de tomatenpuree even op in dezelfde pan (ontzuren) en zet apart. Bestuif het rundvlees met bloem, bestrooi met zout en peper en bak het aan in de spekvet- oliemix in dezelfde pan. Voeg uitgebakken spek, knoflook laurier, tijm, tomatenpuree, rode wijn en bouillon toe. Breng de boeuf tegen de kook aan en laat het vlees 1,5 uur stoven. Snipper de ui en snij de champignons in zessen. Smoor de ui glazig in de olijfolie, voeg de champignons toe, bak rondom bruin en voeg toe aan het vlees. Laat de boeuf nog 15 minuten doorgaren.

**Tomatenchutney:**

Snipper de sjalot fijn, hak de knoflook fijn. Snij de tomaat in blokjes en houd deze apart. Fruit de sjalot en knoflook zachtjes aan in de boter, voeg tomatenpuree toe en bak nog even door. Voeg de tomaten toe en laat 20 minuten zachtjes garen.

Meng de helft van de sherryazijn met suiker, kruidnagel, paprika, kardemom en foelie en laat indampen in een klein pannetje tot een siroop. Voeg de rest van de azijn toe en laat nogmaals indampen tot een siroop. Verwijder de foelie. Voeg de siroop toe aan de tomaten, laat indampen tot bijna droop, controleer de smaak en laat afkoelen.

**Mousseline van knolselderij:**
Schil en snij de knoldelderij en de aardappel in blokjes en kook ze gaar in melk aangevuld met water en wat zout, totdat alles net onder staat. Giet knolselderij en aardappelen af en bewaar het kookvocht. Pureer de gekookte groente door middel van een pureestamper. Meng met de gesmolten boter en eventueel wat van het kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Voor de smeuïgheid kun je er nog wat olijfolie doorheen roeren. Houd warm.

**Paddenstoelen chips:**
Snijd de paddenstoelen in dunne plakjes en bestrooi deze met zout. Bak de paddenstoelen in 15 minuten in de oven op 160 graden krokant, laat drogen en afkoelen.

**Presentatie:**
Verdeel de boeuf Bourguignon over de (diepe)borden. Leg 2 kanelli’s van de mousseline erop. Leg er wat tomaten chutney naast. Decoreer de puree met wat paddenstoelen chips en garneer met wat gesneden peterselie.