



Boeuf Bourguignon

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2012

Bereiding

2 wortels
2 uien
1 kg rundvlees, om te stoven, 60 g per portie
750 dl rode wijn, Bourgondisch
200 g champignons
150 g spekblokjes
1 knoflookteen
1 tl tomatenpuree
zout
peper

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Wortels wassen, schillen en in blokjes van 2 cm snijden. Uien schillen en fijnhakken. Schil en plet de knoflookteen.

Alle ingrediënten in de porseleinen schaal leggen, kruiden en goed mengen.

Plaats de porseleinen schaal op een rooster in de voorverwarmde oven en laat garen.

Put the pastry in

Hot air humid 160 °C gedurende 2 Hrs

1 eetlepel sausbindmiddel, bijv. Maizena Express

Maak het sausbindmiddel met 3 eetlepels water aan. Haal na anderhalf uur de porseleinen schaal uit de oven, voeg het bindmiddel toe en roer alles voorzichtig om. Zet de schaal terug in de oven en laat nogmaals 30 minuten garen, tot het vlees mals is.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

