Runderragout

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

runderstoofpot met gerookte paprika

Ragout

600 g runderragout

kleine hoeveelheid zout

pindaolie om aan te braden

3 uien, in fijne reepjes

2 rode paprika's, in fijne reepjes

1 el gerookt paprikapoeder, (bijv. Pimentón de la Vera)

800 ml kalfsfond

2 el maïszetmeel

2 knoflooktenen, geperst

1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil

1 tl komijnpoeder

Opdienen

1 bosje bieslook, fijn gesneden

2 augurken, in fijne reepjes

2 el crème fraîche

Ragout

Het vlees royaal zouten. De pindaolie in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden. Temperatuur verlagen, uien, peperoni en paprika toevoegen en op middelhoge stand meebraden. Kalfsfond en maïszetmeel goed met elkaar mengen, aan het vlees toevoegen en aan de kook brengen.

De braadpan zonder deksel op een rooster op het middelste niveau in de gaarruimte schuiven.

Anderhalf uur met hete lucht vochtig garen op 160 °C.

De knoflook, de citroenschil en het komijnpoeder na het garen onder de ragout mengen.

Opdienen

De ragout met bieslook, augurken en crème fraîche serveren.

Gaarstappen

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs 30 Mins

Tips

Het vlees is gaar als het bij het insteken met een vleesvork soepel van de vork glijdt.

Accessoires

Grote braadpan of porseleinen vorm met een volume van 2 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022