



# Runderragout

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	ComhairSteamer 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.

## Opdiene

---

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

