

Estouffade de boeuf à la bonne femme

(naar een recept van chef-kok Erik van Loo)

Benodigdheden voor 4 personen:

- 4 runderlappen
- 1 wortel, in blokjes gesneden
- 1 dikke ui, gesnipperd
- 250 gr. paddestoelen, in vieren gesneden
- 100 gr. rookspek, in reepjes gesneden
- 3 geschilde Agria aardappelen, in blokjes
- 1 fles rode droge wijn
- 200 gr. crème fraîche
- peper & zout
- paprikapoeder
- mosterd
- tijm
- laurier
- gehakte peterselie
- knoflook

Bereiding:

- vlees peperen en zouten, bestrooien met paprikapoeder en insmeren met mosterd
- alle groenten in blokjes snijden
- vlees mooi bruin bakken, uit de pan nemen en in dezelfde pan , spek, ui, wortel, aardappel en paddestoelen aanzweten
- vervolgens tijm, knoflook en laurier toevoegen
- hierop het vlees leggen en de pan opvullen met rode wijn
- het geheel gedurende ongeveer 3 uur gaar sudderen
- als het vlees gaar is en de saus niet dik genoeg is, beetje binden
- doe het vlees in een diep bord, doe de rest eromheen
- afmaken met een lik crème fraîche en gehakte peterselie