



Ingrediënten (4 personen)

Bron: 24Kitchen (Grenzeloos Koken)

- 3 uien
- 1 bleekselderij
- 1 winterpeen
- 4 teentjes knoflook
- 700 g runderlappen
- zout
- versgemalen peper
- 3 el olijfolie
- 40 g boter
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 el bloem
- 500 ml bouillon
- 400 ml rode wijn
- 3 blaadjes laurier
- 250 g champignons

Bereiden:

Pel en snipper de uien. Schil en snijd de bleekselderij en wortel in stukken. Pel en snijd de knoflook fijn. Snijd de riblappen in grove blokjes en bestrooi ze met zout en peper. Verwarm olie en boter in een pan en bak de runderlappen om en om goudbruin. Voeg de groente toe en laat ze circa 5 minuten smoren. Roer de tomatenpuree erdoor. Voeg de bloem toe en laat de bloem al roerende gaar worden. Voeg de bouillon, rode wijn en de laurierblaadjes toe en breng het geheel aan de kook. Laat circa 4 uur, tegen de kook aan, garen. Snijd de champignons in partjes en stoof ze circa 15 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper.