

Ingezonden door Marieke

Ingrediënten (4 personen)

- 2 eetlepel olijfolie
- 1 runderschenkel met bot
- 2 theelepel tomatenpuree
- 1 l runderbouillon
- 200 ml rode wijn
- 1 ui, in ringen
- 1 prei, in ringen
- halve winterpeen, geraspt en grof gesneden
- 250 g cherrytomaten, gehalveerd

- 100 ml witte wijn azijn
- 100 g suiker
- 2 steranijs
- 1 theelepel korianderzaad
- 2 rode uien, in partjes gesneden

- 1 kg kruimige aardappelen, geschild
- 150 gram rucola
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 100 ml crème fraîche 2 theelepels oregano
- 400 g Zeeuws spek, in dunne plakken gesneden

Extra nodig

- zeef
- pureestamper
- bakplaat

Bereiden (50 minuten)

Verhit de olijfolie in een ruime pan met een dikke bodem, bak de runderschenkel 1 minuut aan elke kant tot deze bruin kleurt. Voeg de tomatenpuree toe en bak 30 seconden mee. Blus af met de bouillon en de rode wijn en voeg de ui, de prei en de wortel toe. Breng het geheel aan de kook en laat op laag vuur zacht koken tot de jus driekwart gereduceerd is.

Giet de jus door een zeef in een kleine pan en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de azijn met 100 milliliter water, de suiker, de steranijs en het korianderzaad en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de rode ui toe aan het azijnmengsel en laat afkoelen.

Kook de aardappelen gaar in een ruime pan, giet ze af en stamp met een pureestamper de rucola, de kaas, de crème fraîche en oregano door de aardappelen. Breng de stampot op smaak met peper en zout. Verwarm de jus en roer de cherrytomaten erdoor.

_____in het midden van de oven. Serveer de stampot met de verse tomatenjus, het Zeeuws spek en de zoetzure uien.