

Gestoofde rundvleesstoofpot met seizoensgroenten

De rundvleesstoofpot heeft rijke, ronde smaken die mooi samensmelten met de zoetheid van de seizoensgroenten. De combinatie van het langzaam gegaarde vlees en de zachte, bijtgaar gekookte groenten zorgt voor een harmonieuze textuur. De geur die vrijkomt tijdens het stoven zorgt voor een uitnodigende sfeer. Het geheel wordt afgewerkt met een glanzende jus die diepte toevoegt aan elke hap.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 500 gram rundvlees (stoofvlees)
- 2 grote wortels
- 3 middelgrote aardappelen
- 1 prei
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 500 ml runderbouillon
- 1 laurierblad
- verse tijm
- 2 eetlepels olijfolie
- zout
- peper

Zo pakken we het aan

1. Snijd het rundvlees in blokken en bestrooi het met zout en peper, zorg ervoor dat de smaken goed in het vlees trekken.
2. Verhit de olijfolie in een zware stoofpan en bak het vlees rondom mooi bruin, dit kan ongeveer 8–10 minuten duren.
3. Snijd de ui en knoflook fijn en voeg deze toe aan de pan, laat deze glazig worden zodat de smaken vrijkomen en zich mengen met het vlees.
4. Snijd de wortels, aardappelen en prei in grove stukken en voeg ze toe aan de pan, roer alles voorzichtig door elkaar.
5. Giet de runderbouillon over het geheel en voeg het laurierblad en de verse tijm toe, laat het geheel rustig aan de kook komen.
6. Zet het vuur laag en laat de stoofpot ongeveer 1,5 uur zachtjes pruttelen, tot het vlees en de groenten mooi zacht zijn en de smaken goed zijn ingetrokken.
7. Neem de pan van het vuur, laat het 5 minuten staan zodat de smaken zich verder kunnen zetten voor je het serveert.