

# Geven is leuker dan krijgen....

## Recept “Stufato di manzo al vino rosso”

Dit is een heerlijk gerecht voor de feestdagen en met maar een half uurtje voorbereiding en 3 uurtjes in de oven zetten, kun je zelf ook genieten van de feestdagen!

Nodig: Braadpan geschikt voor de oven

Ingrediënten voor 5 personen

1 kg rundvlees/stoofvlees	18/24 zilveruitjes gepeld
2 wortels gehakt	1 klein stukje selderij
2 teentjes knoflook	3 sjalotten
2 eetlepels bloem	2 plakjes (ontbijt)spek
2 eetlepels tomatenpuree	1/2 fles volle rode wijn (375 ml)
300 ml runderbouillon	50 gram boter
2 eetlepels olijfolie	peper en zout naar smaak



Bereiding:

Snijd het rundvlees in stukken verwijder het vet, was en droog ze goed met keukenpapier.

Snijd de spek in reepjes en bak het in de braadpan met een beetje olie haal het uit de pan en leg het apart.

Doe de twee eetlepels bloem in een diepvrieszak met een flinke snuf zout en doe het vlees erin om alle delen goed te bloemen.

Zet de pan weer op het vuur om op te warmen en leg de stukken vlees erin, en braad ze rondom goudbruin aan.

Haal het vlees uit de pan en leg het bij het spek.

Doe de in kleine stukjes gehakte sjalotten, wortels, selderij en knoflook samen met de boter en 2 eetl. olie in de braadpan, bak lichtjes aan onderwijl roerend met een houten lepel, schraap de bloem/bakresten los van de bodem je hebt het nodig om de saus dikker te maken.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg het vlees en spek dan in de braadpan en meng het door het groenten mengsel. Giet de bouillon en de wijn over het vlees om het te bedekken, en voeg de twee eetlepels tomatenpuree en peper en zout naar smaak toe en roer door.

Dek de pan af en zet hem twee uur in de oven, voeg dan de zilveruitjes toe en kook nog een uur zonder het deksel op de pan. Het vlees is gaar als je het met een vork uit elkaar kan trekken.

Haal de braadpan uit de oven, als de saus te dun is naar je zin, verwijder dan het vlees uit de pan en laat de saus op laag vuur tot de gewenste dikte inkoken.

Serveersuggestie: met aardappels, gekookt of gepureerd of zoals in Noord-Italië met gegrilde polenta

Buon Natale!