

RUNDEVLEES IN RODE WIJN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 750 gr runderbraadvlees
- ✓ 375 ml volle rode wijn
- ✓ 3 tenen knoflook
- ✓ 200 gr winterpeen
- ✓ 2 stengels bleekselderij
- ✓ 2 uien
- ✓ 2 el traditionele olijfolie
- ✓ 10 gr ongezouten roomboter

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**

🕒 **WACHTEN: 5 UUR**

- ✓ 2 stuks takje rozemarijn
- ✓ 140 gr tomatenpuree
- ✓ 2 kruidnagels
- ✓ 1 runderbouillontablet

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Leg het vlees met het laurierblad in een schaal. Schenk de wijn erbij en laat afgedekt in de koelkast minimaal 2 uur marinieren. Snijd ondertussen de knoflook fijn, de winterpeen in plakken, de bleekselderij in boogjes en de ui in halve ringen.
- ➔ Neem het vlees uit de wijn en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar de wijn. Verhit de olie en boter en bak het vlees 5 minuten. Keer halverwege.
- ➔ Neem het vlees uit de pan. Bak de knoflook, rozemarijn en alle groenten in dezelfde pan. Voeg de tomatenpuree, kruidnagels en het bouillontablet toe en schenk de wijn erbij. Breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, doe het vlees terug in de pan en laat in 3 uur gaar worden met de deksel schuin op de pan.
- ➔ Verwijder de kruidnagels en rozemarijn. Neem het vlees uit de pan, houd warm onder aluminiumfolie.
- ➔ Breng de groenten op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel het vlees in stukken en serveer met de groente-wijnsaus.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*