

## Verstegen recepten service

### Boeuf Bourguignon 10 personen

---

#### Ingrediënten

- 1,5 kg Runder stoofvlees
  - 300 gram Ui (gesnipperd)
  - 500 gram Wortel (brunoise)
  - 500 gram Champignons (gehalveerd)
  - 150 gram Zilveruitjes
  - 600 gram Verstegen Grand Veneur saus
  - 500 gram Verstegen Saus voor Hachee
  - 30 gram Verstegen Rundvleeskruiden met zout
  - Verstegen Brassica koolzaadolie Rotisserie
- 

#### Mise en place

- o Snijd het stoofvlees in gelijkmatige blokjes van 2 bij 2 cm en meng de afgewogen hoeveelheid Rundvleeskruiden met zout er doorheen.
  - o Verhit een scheut Brassica koolzaadolie Rotisserie in een braadpan en bak hierin het vlees bruin.
  - o Voeg de gesnipperde ui en wortel brunoise toe en bak dit kort mee.
  - o Schep de gehalveerde champignons er doorheen en voeg de afgewogen hoeveelheid Grand Veneur saus en Saus voor Hachee toe.
  - o Breng het geheel aan de kook.
  - o Spoel de zilveruitjes af en voeg ze toe.
  - o Plaats de braadpan met gesloten deksel in een voorverwarmde oven van 150°C gedurende 2,5 uur.
- 

#### Serveertip

Serveer er aardappelpuree en een gestoofde rode kool met appel bij.

---