

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.
