



WAGYU STOOFPOTJE MET CHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN

- 1 kg Wagyu stoofvlees gesneden in hapklare kubussen
- 1 grote ui (fijngesneden)
- 1/2 kg van een verscheidenheid aan paddestoelen (grof gehakt)
- 1 laurierblad
- 5 teentjes knoflook
- 6 takjes tijm
- 1 kopje Cognac
- plantaardige olie
- zout en peper naar smaak
- ongeveer 2 liter rundvlees bouillon.

BEREIDING

- Snij het vlees in middelgrote hapgrootte blokjes en breng op smaak met zout en peper op beide zijden.
- Verwarm de oven voor op 325 graden en vul een pot met een dikke bodem met plantaardige olie en verwarm tot het begint te roken.
- Plaats het rundvlees in de pot, zorg ervoor dat de pot niet overvol is. Laat het vlees aan alle kanten bruin worden.
- In tussentijd, was en hak uw champignons grof.
- Controleer het vlees en zet opzij eens het mooi bruin is. Je hebt meestal nog wat vet en stukjes op de bodem van de pot, laat dit maar zitten = smaak.
- Voeg de uien, een paar teentjes knoflook, een paar stengels van tijm, een laurierblad en champignons toe en overgiet het met het vet in de pot. Sauteer voor ongeveer 10 minuten.
- Voeg het vlees terug in de pot en bestrooi gelijkmatig met een eetlepel bloem. Meng tot niets van de bloem overblijft.
- Deglaceer de pan met een kopje cognac.
- Zodra alle alcohol is uitgekookt, ongeveer 3 minuten, krijgt u prachtige glanzende stukjes vlees.
- Giet er genoeg rundvlees bouillon over om het vlees en de champignons bijna helemaal te bedekken. Voeg de kruiden toe en dek af met een nauwsluitend deksel. Plaats in de oven voor gedurende 30 minuten.
- Na 30 minuten, zet het vuur naar beneden tot 275 graden en laat nog 90 minuten koken of tot het vlees lekker mals is.