Boeuf Bourguignon met varkensvlees en rode wijn

Ingredienten voor 4 Personen

2	teentjes	Knoflook
5		Uien
2		Wortelen
1	kg	Rundvlees
		Peper
		Zout
1	eetlepel	Olijfolie
1	fles	Rode Wijn
2	eetlepels	Tomatenpuree
2		Laurierblaadjes

Bereiding

1. Pel en plet de knoflook, snipper de ui en snijd de wortel in schijfjes. Bestrooi het vlees royaal met peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een grote kookpot en bak het vlees ongeveer 5 minuten aan elke kant. Haal uit de pan.
3. Voeg de knoflook toe en bak een halve minuut. Blus met de wijn en roer aanbaksels los. Voeg de vleesbouillon, tomatenpuree, tijm en laurier toe.
4. Doe het vlees opnieuw in de pot samen met de wortel en ui. Doe het deksel op de pot en laat 3 uur en een half sudderen.

Gebruik 2 vorken om het vlees uit elkaar te trekken en serveer!