

## STOOFVLEES MET GROENTJES EN RODE WIJN

Benodigdheden : voor **4** personen

800	gr	Runderstoofvlees
4	st	Sjalotten
2	teentjes	Look
2	stengels	Selder
2	st	Wortelen
4	st	Tomaten
500	gr	Princesseboontjes
600	gr	Krieltjes of vastkokende aardappelen
1	st	Kruidentuiltje (peterseliestengel, laurier, tijm)
2	dl	Rode wijn
4	dl	Runderbouillon (of kalf)
		Boter, olie, peper en zout
1	el	Tomatenconcentraat (van klein doosje)

Bereidingstijd: 30 minuten PLUS 2 à 3 uur stoven

### Werkwijze :

Pel 4 sjalotten en snij ze in kwarten.

Pel en snipper 2 teentjes look.

Maak 2 stengels selder schoon en snij ze in boogjes.

Schil 2 grote wortelen en snij ze in stukken.

Pel 4 (Roma) tomaten en snij ze in stukken.

Bak 800 gram runderstoofvlees in porties mooi bruin en doe ze in een ruime stoofpot.

Kruiden met peper en zout.

Bak de groenten (behalve de tomaten en het kruidentuiltje) aan in dezelfde pan tot de selder en sjalotten glazig zijn.

Doe de groenten bij het vlees samen met de tomaten, een kruidentuiltje en 1 el tomatenconcentraat (van een klein doosje)

Giet hierover 2 dl rode wijn en laat even verdampen

Leng aan met 4 dl runderbouillon (of kalf) en laat 2 à 3 uur zachtjes sudderen.

Spoel intussen 600 gram krieltjes of vastkokende aardappelen (type Nicola) en kook ze gaar.

Laat afkoelen

Maak 600 gram prinsesseboontjes schoon en kook ze beetgaar.

Breng het vlees op smaak met peper en zout.

Saus eventueel bijbvinden.

Bak de aardappeltjes in wat boter en olie.

Stoof de prinsesseboontjes even aan in at boter.

Serveer alles lekker warm.

=====