



## KHA BOEUF BOURGUIGNON



5 porties



30 min. bereiden

# BEREIDING

1. Bak de spekblokjes uit in de pan
2. Haal ze uit de pan en zet apart
3. Smelt de ghee in de pan
4. Snijd het vlees in blokjes en bestuif met de bloem, daarna met zout en peper
5. Bak het vlees rondom bruin in de pan
6. Haal het vlees uit de pan en zet ook apart
7. Bak de ui, knoflook, winterpeen, bleekselderij in de pan, voeg op het laatste moment de champignons toe.
8. Voeg bouillon en wijn toe en verhit
9. Voeg vlees, spekjes, tomatenpuree en kruiden toe
10. Zet de pan een paar uur op een heel zacht vuurtje
11. Ik zet het minimaal een halve dag in een oven van 90 graden
12. De volgende dag is dit gerecht nog lekkerder

### Ingrediënten

- 1 kg runderlappen ( ik had sukadelappen)
- 200 gram spekblokjes
- 3 stengels bleekselderij in stukjes
- 3 grote uien in kleine stukjes
- 4 tenen geperste knoflook
- 3 grote winterwortels in halve plakjes
- 250 gram kastanjechampignons in kwarten
- 250 ml runderbouillon
- 250 ml rode wijn
- Tijm
- 4 blaadjes laurier
- Blikje tomatenpuree
- Beetje bloem