

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo

La Ricetta del Giorno

Bœuf Bourguignonne

Ingrediënten 4-6 personen

1 kg doorregen riblappen van bijvoorbeeld Belgisch Witblauw, 3 el arachide-olie, 1 ui, 200 gram gerookt spek, 20 verse zilveruitjes (of kleine sjalotten als u ze niet kan vinden), 1 el tomatenpuree, 3 el bloem, 1 bouquet garni*, 250 gram kastanjechampignons, 500 ml rode Bourgogne (of vergelijkbaar), 250 ml groente- of runderbouillon, 4 tenen goede knoflook (niet die laffe zooi uit China, maar Lautrec of spaanse), 1 winterpeen, flinke hand peterselie, P&Z

*Bouquet garni: bind met keukentouw twee stengels bleekselderij, een takje tijm, twee preiblad en laurier samen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 °C. Snijd het vlees in stukken van 3 bij 3 cm, P&Z het en schroei in delen snel dicht in een gloeiend hete stoofpan (dikke bodem en van gietijzer) . Gebruik arachide-olie als vet. Haal het vlees als het rondom bruin is uit de pan en zet in een kom apart. Zet in dezelfde pan de ui aan in wat roomboter en laat 5 minuten zweten. Snijd het spek in blokjes, maak de zilveruitjes schoon en voeg toe aan de ui. Laat even licht bruin worden. Voeg het bouquet garni, 3 geplette knoflooktenen en de *en brunoise* gesneden winterpeen toe en fruit een minuut mee. Roer de tomatenpuree erdoor en laat een minuut ontzuren. Snijd ondertussen de paddestoelen in kwarten en bak op hoog vuur in een sauteuse in wat olijfolie vrijwel droog. Op het laatste moment een gesneden teen knoflook, P&Z en 1 el gesneden peterselie toevoegen.

Als de tomatenpuree is ontzuurd bestrooit u het mengsel met de bloem en roert u nog eens goed door. Voeg nu het vlees met de sappen, de paddestoelen en de wijn en de bouillon toe en vermeng goed. Verhit tot het kookpunt, zet de deksel op de pan en laat de Bœuf Bourguignon 2½ uur sudderen in de matig hete oven. Roer af en toe om.

Serveren

Haal de pan uit de oven doe de inhoud over in een mooie schaal. Strooi er flink veel gesneden peterselie over. Ik eet de bœuf graag met knapperig brood (pain artisanal). U kunt er ook rijst of lekkere frieten met zelfgemaakte mayonaisse bij geven. Hou het fris met een rauwkostsalade van komkommer, tomaat, radijs, mais en paprika met balsamicodressing.

Natuurlijk drinkt u de wijn erbij die u in het recept hebt gebruikt.