

## boeuf bourguignon

---

Aantal Personen	30	
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 kg magere runderlappen</li><li>• 500 gr gerookt spek</li><li>• 1 kg verse champignons</li><li>• 1 dl olie of boter</li><li>• 500 gr ui, fijngehakt</li><li>• 1 bol knoflook</li><li>• 1 pot kleine augurken</li><li>• 3 potjes zilveruitjes</li><li>• ½ El zoete paprikapoeder</li><li>• 3 l runderbouillon blokjes</li><li>• 1,5L slagroom</li><li>• 10 Laurierbladeren</li><li>• 5 takjes tijm</li><li>• Peterselie</li><li>• 2 liter Rode wijn</li><li>• zout</li><li>• versgemalen zwarte peper, chilipoeder</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr</li><li>• 100 gr</li><li>• 150 gr</li><li>• 2 El</li><li>• 1 st</li><li>• 1 teentje</li><li>• 2 augurken</li><li>• ½ potje</li><li>• ½ tl</li><li>• 500 ml</li><li>• 250 ml</li><li>• 2 st</li><li>• 1 takje</li><li>• Peterselie</li><li>• Flinke scheut</li></ul>

### Bereiding

Snijd het rundvlees in dunne repen dwars op de draad. Champignons schoonborstelen en in dunne schijfjes snijden. Verhit de olie in een grote pan. Braad het vlees op middelhoog vuur aan alle kanten aan. Haal het vlees uit de pan en zet het apart.

Bak de uien en champignons in het braadvocht aan. Doe het vlees terug in de pan. Strooi de paprikapoeder erbij en blus af met de rode wijn en runderbouillon en sudder het vlees gaar zonder het te laten koken.

Snijd de augurken in kleine blokjes en voeg toe in de pan voeg de room toe . Breng de saus op smaak met peper en zout. Warm alles goed door, maar laat het niet meer koken. Peterselie toevoegen.

Mocht de saus te dun zijn maak in een separate pan een roux van bloem en boter. Verdun deze roux met saus uit de pan. Als deze dun genoeg is om niet te klonten toevoegen aan de pan met het vlees.

### Voor de vega

Vervang rundvlees en gerookt spek door tofoe en de runderbouillon door groente bouillon. En gebruik Chilipoeder om het op smaak te krijgen.