



PROVENCAALSE STOOPFOT

Hoofdgerecht voor 3-4 personen)

INGREDIENTEN:

- 600 gram runderlappen (stooflappen of riblappen)
- Zout
- Snuf gemalen peper
- 2 teentjes knoflook
- 100 gram boter
- 150 gram ontbijtspek in reepjes
- 1 blik (biologisch) gepelde tomaten in stukjes (400 gram)
- 100 gram groene en zwarte olijven
- 1 takje tijm
- 250 gram champignons
- 4 aardappelen

Bereidingstijd: 30 minuten + 2-3 uur stooftijd

Bereidingswijze:

1. Haal de runderlappen een kwartiertje van tevoren uit de koelkast. Dep het vlees aan beide kanten droog met een keukenpapiertje. Snijd het in blokjes en wrijf het in met peper en zout.
2. Pel de teentjes knoflook en snijd het ontbijtspek in reepjes
3. Verhit de helft van de boter en bak het vlees aan alle kanten bruin.
4. De reepjes ontbijtspek, de gepelde tomaten, de uitgeperste knoflook met de olijven en de tijm toevoegen.
5. Laat het vlees met de deksel op de pan 2 – 3 uur stoven.
6. Veeg de champignons met een vochtig doekje schoon en snijd ze in vieren.
7. Schil de aardappelen en snijd deze in blokjes
8. Resterende boter verhitten en bak de champignons en de aardappelblokjes bruin.
9. Voeg dit toe aan het vlees en kook het nog 15 minuten zachtjes door.
10. Verwijder het takje tijm.

Serveer deze provencaalse stoofpot met stokbrood, aardappelpuree en/of rijst en een groene salade.

Eet smakelijk!

TIP! Deze stoofpot is de volgende dag zelfs nog lekkerder. Laat na bereiding de pan, zonder deksel, volledig afkoelen. Dit kan gerust de hele avond, op het aanrecht. Voor het serveren de pan weer even zachtjes aan de kook brengen.