**Boeuf Bourguignon**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 75 gram boter
* 100 gram mager gerookt spek (in blokjes)
* 500 gram rosbief
* 200 gram champignons (in plakjes) ,3 sjalotjes (gepeld, gesnipperd)
* 20 zilveruitjes ,1 blikje tomatenpuree ,1 eetlepel bloem
* 200 milliliter rode wijn , 200 milliliter vleesbouillon
* 1 eetlepel tijm  of 1 theelepel gedroogde tijm
* 1 laurierblaadje, 1 eetlepel maïzena

**Bereiden:**

1. Verhit de helft van de boter in een braadpan, bak hierin in ca. 2 minuten de spekblokjes en schep ze uit de pan.
2. Bak de rosbiefblokjes 3 minuten in het bakvet en schep ze ook uit de pan.
3. Voeg de rest van de boter toe en bak de champignons, de sjalotjes en de zilveruitjes even mee. Roer de tomatenpuree en daarna de bloem erdoor. Bak zachtjes 2 minuten.
4. Giet de wijn en de bouillon erbij en voeg peper, zout, tijm en laurier toe. Stoof zachtjes 5 minuten. Schep de spekblokjes en vleesblokjes erdoor en verwarm nog 15 minuten.
5. Bind de saus met maïzena of allesbinder. Lekker met sperziebonen en pommes duchesse.