

# Runderstoofpot slowcooker



 Bereiden in: slowcooker

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 800 g runderstoofvlees (bijv. riblappen of sukadelappen), in blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 wortelen, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes
- 1 rode paprika, in blokjes
- 250 g champignons, in kwarten
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje verse tijm (of 1 theelepel gedroogde tijm)
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 500 ml rode wijn (bijv. Merlot of Cabernet Sauvignon)
- 500 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Runderstoofpot slowcooker

## Bereiding

- 1** Vlees aanbraden: Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de blokjes runderstoofvlees toe en bak ze rondom bruin. Dit stapje is optioneel, maar het voegt extra smaak toe. Haal het vlees uit de pan en zet het apart.
- 2** Groenten bakken: In dezelfde pan voeg je de gesnipperde ui, knoflook, wortelen, bleekselderij, rode paprika en champignons toe. Bak de groenten ongeveer 5-7 minuten tot ze zacht beginnen te worden. Dit is ook optioneel, maar het helpt om de smaken te intensiveren.
- 3** Overbrengen naar de slow cooker: Doe het vlees en de groenten in de slow cooker. Voeg de laurierblaadjes, tijm, gerookte paprikapoeder, zout en peper toe.
- 4** Stoofpot samenstellen: Voeg de tomatenpuree, rode wijn en runderbouillon toe, zodat het vlees net onder staat. Roer alles goed door elkaar.
- 5** Koken in de slow cooker: Zet de slow cooker op de lage stand en laat het 6-8 uur koken, of op de hoge stand voor 3-4 uur. De lange kooktijd zorgt ervoor dat het vlees heerlijk mals wordt.
- 6** Indikken (optioneel): Als je de stoofpot iets dikker wilt, meng dan de maizena met een beetje koud water en voeg dit toe aan de slow cooker in de laatste 30 minuten van de kooktijd. Roer goed door.
- 7** Serveren: Verwijder de laurierblaadjes en proef de stoofpot. Pas de kruiden aan indien nodig. Serveer de runderstoofpot in diepe borden en garneer met verse peterselie.

Geniet van deze heerlijke, rijke runderstoofpot uit de slow cooker! Het is een geweldige manier om een smaakvolle maaltijd te bereiden zonder dat

Servere met een romige aardappelpuree of geroosterde aardappels met gestoomde groenten zoals broccoli, wortelen, sperzieboontjes of bloemkool. Maar alleen een lekker knapperig broodje kan ook.

www.sameneenkoekopen.nl/recepten