



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 150 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 400 g rundvlees (zoals sukadelappen of runderpoulet)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 200 g champignons, in plakjes
- 2 el boter
- 2 el bloem
- 250 ml runderbouillon
- 50 ml witte wijn (optioneel)
- 100 ml slagroom
- 1 el mosterd
- 1 tl tijmblaadjes (vers of gedroogd)
- 4 grote pasteibakjes van bladerdeeg (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- Zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

-

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koekopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koekopen.png)

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

Bereiding

- 1** Rundvlees bereiden: Snijd het rundvlees in kleine blokjes. Verhit 1 el boter in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
- 2** Groenten bakken: Voeg in dezelfde pan de ui en knoflook toe. Bak tot ze glazig zijn. Voeg de champignons toe en bak deze goudbruin.
- 3** Ragoutbasis maken: Smelt de resterende boter in de pan. Strooi de bloem erover en roer goed door om een roux te maken. Laat de roux 2-3 minuten garen.
- 4** Saus maken: Voeg beetje bij beetje de bouillon toe terwijl u blijft roeren, zodat er een gladde saus ontstaat. Voeg de witte wijn (als u die gebruikt), mosterd, tijm en slagroom toe.
- 5** Stoofpot samenstellen: Doe het vlees terug in de pan. Laat de ragout op laag vuur 1,5 tot 2 uur zachtjes stoven, tot het vlees gaar en mals is. Breng op smaak met zout en peper.
- 6** Pasteibakjes vullen: Verwarm de pasteibakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul ze rijkelijk met de rundvleesragout en serveer direct.

Serveren

Garneer met wat verse peterselie voor een frisse touch. Combineer met een frisse salade of geroosterde groenten voor een compleet gerecht.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-ee-n-ko-e-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten