**Stoofvlees van rund met rode wijn**

uien

wortelen

knoflook

peterseliewortel

boter

oregano

tijm

rozemarijn

paprikapoeder

peper en zout

kruidnagel

jeneverbessen

laurier

tomaten uit blik

tomatenconcentraat

rundsstoofvlees

vloeiende bloem

fruitige rode wijn

vleesextract

ongezouten spek

witte champignons

olijfolie

Kuis de groenten en snijd de uien, wortelen, knoflookteentjes en peterseliewortel in zeer fijne brunoise. Stoof de groenten in een klontje boter. Kruid met oregano, tijm, rozemarijn, zacht paprikapoeder, peper en zout. Doe er een paar kruidnagels, geplette jeneverbessen en een blaadje laurier bij. Voeg tomatenblokjes uit blik en een potje tomatenconcentraat toe. Meng goed en giet de bereiding in een kasserol.

Bestuif het stoofvlees met vloeiende bloem en bak het rondom bruin in een klontje boter. Doe het vlees bij de groenten en overgiet met fruitige rode wijn tot het ondergedompeld is. Doe er een paar scheutjes vleesextract bij (type OXO) of worcestersaus.

Zet de pot op laag vuur en laat twee uur sudderen. Controleer dan of het vlees correct gegaard is.

Snijd het ongezouten spek in centimeter brede stukjes. Bak ze krokant in een scheutje olijfolie. Giet het vet weg en bewaar. Bak in dezelfde pan op schijfjes gesneden champignons tot alle vocht verdwenen is.

Meng net voor het opdienen het stoofvlees met het krokante spek en de champignons. Dien op met frietjes en mayonaise.

In de Magimix: Expert modus - 2 uur - 1A - 100°C