**Bœuf bourguignon**

gezouten spek

uien

pastinaak

wortelen

raapjes

knoflook

vloeiende bloem

stoofvlees rund
olijfolie

tijm

rozemarijn

peper uit de molen

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

rode wijn

cognac

peterselie

Snijd het spek (bijvoorbeeld petit salé) in grote dobbelstenen. Pel de kleine uien. Schil en snijd de pastinaak, wortelen en raapjes in grove stukken. Snijd het gepelde knoflook in plakjes.

Bak het spek aan. Bestuif de stukken stoofvlees met bloem en schroei ze dicht.

Voeg nu het spek en de groenten samen met het stoofvlees in de slowcooker. Voeg verse tijm en rozemarijn toe en bedek met een paar draaien uit de pepermolen. Geen zout toevoegen.

Zet het onder met [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en rode wijn. Doe er een flinke scheut cognac bij. Zet het toestel op de hoge stand en laat langzaam garen gedurende 5 (vijf) uur. Het kan ook in een kasserol in de oven. Zet die op 90°C en controleer regelmatig de garing. Reken op dezelfde gaartijd.

Werk af met gehakte peterselie.