**Stracotto fiorentina op de barbecue**

runderschenkel  
wortelen  
uien  
selder  
knoflook

rode wijn  
olijfolie  
vleesbouillon  
passata  
tomatenpuree  
bladpeterselie  
peper en zout

Maak een marinade van rode wijn, fijngesneden wortelen, uien, selder en een bol gekneusd knoflook. Kruid met peper en zout. Leg er de schenkels in en laat ze een uurtje marineren op kamertemperatuur.

Haal het vlees uit de marinade, droog het af en bestuif het met olijfoliespray. Kruid met peper uit de molen en grof zeezout.

Meng de marinade met een liter vleesbouillon, een bokaal passata en een potje tomatenpuree.

Start de barbecue op. Laat de wokpan met de marinade aan de kook komen. Bak de schenkels aan beide kanten op directe hitte. Leg ze daarna in de wok en sluit die af. Sluit ook het deksel van de barbecue.

Verwijder het deksel van de wok na een half uurtje, zodat de saus kan uitdampen en inkoken. Ze zal bovendien een lichte rooksmaak krijgen. Sluit opnieuw het barbecuedeksel en laat de pan anderhalf tot 2 uur op lage temperatuur sudderen in de koude zone. Controleer of het vlees gaar is.

**Hier op het bord:** een schenkel overgoten met saus en afgewerkt met peterselieplukjes. Daarnaast volkoren tagliatelle. Zet ook geraspte Parmezaan op tafel.