**La broufade uit de Camargue**

**côte-à-l’os**  
**anchovisfilets**  
**appelkappertjes**  
**ingelegde augurkjes**  
**ingelegde zilveruien**  
**knoflookpasta**  
**olijfolie**

**rode balsamico**  
**laurier**  
**kruidnagel**  
**uien**  
**rode wijn**  
**cognac**  
**rozemarijn**  
**tijm**  
**peper en zout**

Kies voor een mooi stuk rundsvlees, bijvoorbeeld zoals hier, een côte-à-l’os zonder been. Haal het vlees uit de koeling en snijd het terwijl het nog redelijk stevig is, in plakken van ongeveer een ½ cm dik.

Maak met de staafmixer een emulsie van een half litertje olijfolie, een kwartje rode balsamico-azijn en een paar eetlepels knoflookpasta. Voeg nog toe: een borrelglas cognac, een half glas rode wijn, een laurierblad, een paar stuks kruidnagel, gedroogde tijm, rozemarijn en oregano. Marineer de plakjes vlees een uurtje op kamertemperatuur in deze mix.

Het marineren mag langer dan een uur. Sommige recepten spreken zelfs van een volledige nacht. Maar het hoeft niet écht, omdat alle smaken toch in de saus tot hun recht komen.

Haal het vlees uit de marinade, laat het uitlekken en bak het kort in een vleugje olijfolie. Bewaar de marinade. Snijd de uien in dunne ringen. Fruit ze in olijfolie.

Hak een bokaaltje ansjovisfilets en een handvol peterselie. Meng met twee eetlepels uitgelekte kappertjes, schijfjes ingemaakte augurk en de rest van de marinade. Meng deze bereiding met ‘beurre manié’, dat is een flinke klont zachte boter gemengd met een paar eetlepels vloeiende bloem.

Leg in de slowcooker lagen ui, lapjes vlees en weer ui tot deze ingrediënten opgebruikt zijn. Top af met de ansjovisbereiding. Dek af met een blad alufolie. Zet het toestel op de hoogste stand en kies voor 4 uur bereidingstijd. Maak je de broufade klaar in de oven, kies dan voor een relatief lage temperatuur tussen 120 en 150°C.

Controleer na afloop of het vlees voldoende gaar is. Meng alle ingrediënten goed en schep de bereiding in een aardenwerk pot. Dat is uitsluitend bedoeld voor een passende presentatie aan tafel. Werk de borden af met een paar appelkappertjes, gesneden ingelegde uitjes en plukjes peterselie.