



Kerstrecept

Starcotto al Barolo

rundvlees gesmoord in rode wijn
met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden

2 grote uiten fijn gehakt
1 stengel bleekselderij fijnggehakt
3 worteltjes fijnggehakt
3 teentje knoflook fijnggehakt
olijfolie
1 kg rundvlees
halfliiterblik gepelde tomaten
1 fles barolo of andere rode wijn
zout.



Hoeve Ravenstein

Het gaat hier om een runderspier die in zijn geheel gaar wordt gemaakt (stracotto betekent 'meer dan gaar'). De naam verandert vrolijk mee met de gebruikte wijn. Vraag de slager om een stuk stoofvlees van ongeveer een kilo en van 1 spier, zoals het ezeltje. Dan valt het tijdens de bereiding niet uit elkaar. Bind het stevig op met keukengaren.

Werkwijze

Bak de groenten en knoflook in een braadpan in wat olijfolie, schuif ze opzij en braad het vlees gedurende een minuut of 10 aan. Pureer de tomaten met een staafmixer en doe ze samen met de wijn in de pan. Voeg zout toe, draai het vuur laag, gebruik een sudderplaatje of zorg anders dat de stoofpot nog maar nauwelijks borrelt, doe de deksel op de pan en laat het een uur of 4, 5 sudderen.

Pureer voor het opdienen de saus door een roerzeef of met een staafmixer en controleer op smaak. Het vlees snijdt je in dikke plakken, anders valt het uit elkaar.

Eet Smakelijk,
Familie Tupker