



# RUNDER RAGOUT

## INGREDIENTEN

- 500g gaar rundvlees
- 1,5L koude runderbouillon (ongeveer)
- 100g roomboter (+ klein beetje voor aanbakken)
- 100g bloem
- 100ml kookroom
- Citroensap
- Zout en peper
- 1 flinke lepel peterselie (gehakt)
- 250g champignons of gemengde paddenstoelen
- 2 kleine of 1 grote ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (gehakt)
- tijm



## BEREIDING

- **Pluis het gare rundvlees uit elkaar. (Pullen)**
- **Snijd de champignons in plakjes.**
- **Snipper de ui en hak de knoflook.**
- **Smelt klein beetje boter in de pan en bak hierin de ui met de knoflook glazig. Voeg de champignons en de tijm toe en bak mee tot alles gaar is.**
- **Smelt de 100g roomboter in een andere pan en voeg dan in één keer alle bloem toe. Blijf rustig roeren en bak zo in een paar minuten de bloem gaar. (Dit noem je een roux)**
- **Als de bloem gaar is, schenk je een scheut koude bouillon bij de roux. Blijf rustig roeren totdat de bouillon is opgenomen. Dit blijf je herhalen tot de roux de voor jou gewenste dikte heeft.**
- **Zet het vuur heel laag en roer er de kookroom doorheen en een klein beetje citroensap.**
- **Schep het vlees en de peterselie door de ragout. Laat even 5 minuten pruttelen.**
- **Schep hierna ook de ui, knoflook en champignon er doorheen.**
- **Breng op smaak met zout en peper.**
- **We vinden het zelf nog lekkerder om de ragout een nachtje te laten rusten om de dag daarna van te smullen.**

## EET SMAKELIJK!

Boerin Sabine