

Stoofpotje van runderwangen



VOORBEREIDING: 15 minuten / **LATEN RUSTEN:** 20 minuten / **BEREIDING:** 2 uur en 45 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

2 runderwangen, goed schoongemaakt door uw slager

Rode wijnazijn

4 hele geschilde wortelen

4 hele geschilde rapen

1 schoongemaakte knolselderij, in kwartjes gesneden

4 hele preiwitten

1 hart van een groene kool

2 geschilde zoete aardappelen

1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterseliesteeltjes)

1 ui met 2 kruidnagels

25 cl witte wijn

Grof zout, peperbolletjes

1. Was de runderwangen en wrijf ze in met de rode wijnazijn. Laat ze 20 minuten rusten op een bord.

2. Breng 1,5 l water in een grote gietijzeren stoofpot of kookpot aan de kook. Doe er de runderwangen in en laat gedurende enkele minuten koken terwijl u ze meermaals afschuimt. Voeg daarna de wortelen en de rapen toe, het kruidentuiltje, de ui, 1 eetlepel grof zout, 1 snuifje peperbolletjes en de witte wijn. Voeg indien nodig extra water toe; het rundvlees moet volledig bedekt zijn. Breng opnieuw aan de kook, dek af en laat gedurende 2 uur garen.

3. Blancheer ondertussen de kool gedurende een vijftal minuten in een pot kokend water. Laat uitlekken.

4. Voeg na 2 uur garen de knolselderij, de zoete aardappelen en de kool toe. Laat nog een half uur sudderen of tot het vlees mals is. Voeg er tot slot de preiwitten bij die u hebt samengebonden en laat nog 15 minuten garen.

5. Dien het vlees op in stukjes samen met de groenten en de bouillon. U kunt het geheel afwerken met wat grof zout en een scheutje olijfolie.

TIP VAN DE CHEF

Bewaar de bouillon. Zet hem op een koele plek (in de koelkast of buiten in de winter) en verwijder 's anderendaags al het vet van het oppervlak, warm hem terug op en zeef hem. U kunt hem zo gebruiken of als basis voor soep, bijvoorbeeld voor de eenvoudige pho op pagina 35.

