



WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND

BORSAO
TRES PICOS



GASTRO
VINO

VERWENNERIJ
SINDS
1932

*'De koning van de garnacha'.
Geroemd door Robert Parker
om zijn uitmuntende
prijs-kwaliteit verhouding*

Estofado de buey a la Catalana

INGREDIËNTEN (Voor 6 tot 8 personen).

Marinade: 4 dl rode wijn / dessertlepel grof gemalen zwarte peper / 1 tl kaneelpoeder / 1 tl gemalen kruidnagel / 1,5 kilo sukadelappen in blokken van 6 cm **Overig** 1.25 dl olijfolie om in te bakken / 100 g ontbijtspek, in kleine blokjes gesneden / 450g blonde uien, gepeld en gehakt / 2 el fijngehakte knoflook / 5 laurierbladen / 350g tomaten, ontveld en in stukjes gesneden / 2.5 dl rode wijn / 5 dl bouillon / 750g wortels, in plakjes / 1 kilo vaste, kleine aardappels, schoongeboend en zo nodig doormidden gesneden / 1.25 dl droge sherry 30g pure chocolade 85%, geraspt / gehakte platte peterselie voor het serveren.

Marinade: giet de wijn in een grote, glazen schaal. Klop er de peper, kaneel, en kruidnagel door. Schep er de blokken vlees door. Dek de schaal af en zet hem een nacht in de koelkast. **De volgende dag:** Schep het vlees over in een vergiet en laat goed uitlekken. Gooi de marinade weg. Verhit 4 el olijfolie in een grote koekenpan. Doe er het vlees in porties in en bak elke portie in ca. 5 min. bruin. Schep het voorgebakken vlees met een schuimschaaf over in een grote, zware pan. Giet evt. overgebleven baksappen over het vlees. Verhit olijfolie in dezelfde pan. Schep er blokjes spek door en bak ze 5 min. Schep er de gehakte ui door en bestrooi met flink wat zout. Laat onder regelmatig omscheppen 10 min. bakken tot de ui glazig is. Schep er de knoflook, laurierbladeren, tomaat, 2.5 dl rode wijn en bouillon door. Breng aan de kook. Giet het ui-bouillonmengsel over het vlees in de grote pan. Leg het deksel op de pan en laat 2 uur zachtjes sudderen tot het vlees mooi gaar is. Kook de wortels en aardappels gaar in aparte pannen. Schep wanneer het vlees gaar is de sherry en geraspte chocolade door het stoofmengsel. Voeg dan de wortels en aardappels toe. Laat 15 min. zachtjes sudderen tot alles goed warm is. Garneer met gehakte peterselie en dien de estofado op.

Bron: Kim Maclean

Voor de uitgebreide recepten zie gastrovino.nl/blog