



Bœuf à la bourguignonne

met aardappels en tomaten-veldsalade



ca. 30min



2 personen

Bœuf bourguignon is een Franse stoofschotel van rundvlees, gesmoord in rode wijn en runderbouillon en meestal met wortel, ui en knoflook. Vandaag heb je niks te smoren – je hoeft deze Bourgondische klassieker alleen maar op te warmen! Je serveert 'm met aardappels en een frisse tomaten-veldsalade. Een feest voor elk moment van het jaar. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1x Bœuf bourguignon ^{1,2}
- 2 tomaten
- 1 teen zwarte knoflook
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl mosterd ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Selderij (1), Melk (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfiten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 562kcal, vet 23.9g, koolhydraten 53.4g, eiwit 31.2g



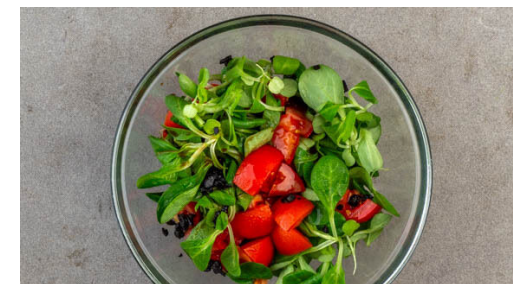
1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze in hapklare stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook in 15-20min gaar. Giet af in een zeef of vergiet en kruid met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Doe de **bœuf bourguignon** in een middelgrote koekenpan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Snijd ondertussen de **tomaten** in grove stukjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Houd de **bœuf bourguignon** warm op laag vuur nadat het aan de kook is gebracht. Voeg evt. een beetje water toe als het te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Salade maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **tomaten**, **knoflook** en de **veldsla** met de **dressing**. Serveer de **bœuf bourguignon** met de **aardappels** en de **tomaten-veldsalade**.

Beoordelen

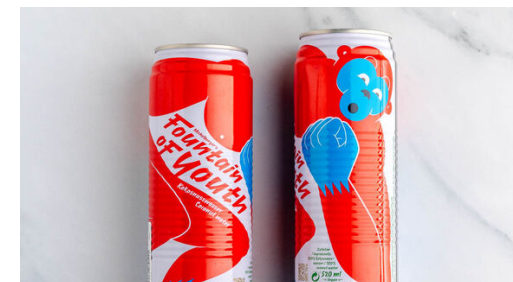
4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!

Uitnodigen

5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissend **kokoswater**, heerlijke muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!