

Rachel Khoo's winter stoof / Rachel Khoo's winter stew



De boodschappen

1000 gram doorregen rundvlees
2 eetlepels bloem
2 eetlepels vegetable oil
150 gram bacon blokjes
10 sjalotjes en 2 teentjes knoflook
1 laurierblaadje, 3 kruidnagels
10 peperkorrels, geplet
bosje peterselie, alleen steeltjes
takje rozemarijn, takje thijm
500 ml rode wijn
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel zout, 1 theelepel suiker
10 grote kastanjechampignons

Boodschappen dumplings

1 baguette, liefst oudbakken
handjevol peterselie, gehakt
250 ml melk
snuf nootmuskaat
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 vrije uitloop ei
1 eetlepel bloem
boter om in te bakken

Deze stoof smaakt op z'n best al je hem een dag van te voren maakt!

Zo maak je Rachel Khoo's winterse stoof (boeuff bourguignon) met dumplings

Verwarm de oven voor tot 150°C

Klop meel op beide kanten van het vlees.

Verhit de olie in een braadpan en schroei het vlees dicht.

Braad het rundvlees aan beide kanten bruin, neem het uit de pan en bak de bacon in het vet.

Bak de uien en knoflook met de bacon mee.

Voeg alle specerijen aan de stoof toe, doe ook de peterseliesteeltjes en kruiden erbij

Leg het vlees terug in de pan en schraap het bezinksel los van de bodem.

Voeg 300 ml water, de wijn en de tomatenpuree toe.

Voeg suiker, zout en de helft van de champignons toe, roer alles door elkaar.

Zet de pan +/- 3 uur in de oven, tot het vlees uit elkaar valt.

Rachel Khoo's winter stoof / Rachel Khoo's winter stew

Zo maak je de dumplings

Breng de melk aan de kook.

Snij de baguette in kleine blokjes, doe ze in een kom en voeg de peterselie toe.

Giet de warme melk over het brood, dek de kom af en laat de melk 15 minuten in het brood trekken.

Kruidt het brood met nootmuskaat, zout en peper.

Voeg het ei en meel toe, kneedt er balletjes van.

Bak de dumplings in de boter goudbruin.

Serveren

Verwijder laurierblad en steeltjes uit de stoof.

Voeg de resterende champignons toe en wat peterselie.

Schep op met extra peterselie erover en geef de dumplings erbij.

Bon appétit!

Rachel Khoo's winter stoof / Rachel Khoo's winter stew



Shopping list

1000g stewing beef
2 tablespoons flour
2 tablespoons vegetable oil
150g cubes smoked bacon
10 button shallots + 2 cloves garlic
1 bay leaf, 3 cloves
10 pepper corns, crushed
bunch parsley, stalks only
sprig rosemary, sprig thyme
500ml red wine
1 tablespoon tomato puree
1 teaspoon sugar, 1 teaspoon salt
10 large chestnut mushrooms

Shopping list dumplings

1 baguette, preferably stale
handful chopped parsley
250ml milk
pinch of nutmeg
salt and freshly ground black pepper
1 free range egg
1 tablespoon flour
butter, for frying

This stew will taste at it's best when cooked a day in advance!

How to make Rachel Khoo's wintery stew (boeuff bourguignon) with dumplings

Preheat the oven to 150 ° C

Dust the meat with flour on both sides, heat the oil in a casserole pan,

Scorch the beef on both sides then fry it until it has nicely browned on both sides.

Remove the beef from the pan, bake the bacon onions and garlic in it.

Add all the spices to the stew, add parsley stalks and herbs too.

Place the beef back into the pan and scrape the caramelised bits from the bottom.

Add 300 ml water, the wine, tomato paste, sugar, salt and half the mushrooms, stir together.

Place the pan +/- 3 hours in the oven or until the meat is tender.

Rachel Khoo's winter stoof / Rachel Khoo's winter stew

How to make dumplings

Bring the milk to the boil.

Cut the baguette in small pieces, place the cubes in a bowl and add the parsley.

Pour the warm milk over the bread, cover the bowl then allow the milk to soak into the bread for 15 minutes.

Season the bread with nutmeg, salt and pepper.

Add the egg and the flour, knead it into balls.

Bake the dumplings golden brown in butter.

To serve

Remove bay leaf and stalks from the stew.

Add the remaining mushrooms and some parsley.

Garnish with parsley and serve with the dumplings.

Bon appétit!