

## Runderstoof door CIBC lid Richard de Vries

### Ingrediënten:

- 350 gram gerookt spek (lardons), in reepjes gesneden
- 50 gram boter
- 4 kilo Ierse riblappen, in blokjes van 3x3 cm gesneden
- Peper uit de pepermolen, 30 x draaien
- 5 gram paprikapoeder
- 2 middelgrote uien, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, gehakt
- 150 gram tomatenpuree
- 1,5 liter rode wijn
- 500 gram kalfsjus
- 350 gram water
- 2 laurierblaadjes
- 10 jeneverbessen
- 1 kruidnagel
- 500 gram champignons, in blokjes gesneden

### Bereidingswijze:

- 1. Spek bakken**  
Bak de spekjes op middelhoog vuur tot ze half gaar zijn. Haal ze uit de pan en zet ze apart voor later.
- 2. Boter verwarmen**  
Voeg de boter toe aan dezelfde pan en laat deze lichtbruin worden.
- 3. Vlees kruiden en aanbraden**  
Meng de riblappen met peper, zout en paprikapoeder. Bak het vlees in de hete boter rondom bruin. Giet overtollig vocht af en laat dit eventueel alvast wat inkoken.
- 4. Ui en knoflook toevoegen**  
Voeg de ui en knoflook toe aan het vlees en bak tot de ui glazig is.
- 5. Tomatenpuree meebakken**  
Roer de tomatenpuree door het vlees en bak kort mee om de smaak te versterken.
- 6. Aflussen**  
Voeg de rode wijn, kalfsjus en het water toe aan de pan.
- 7. Specerijen toevoegen**  
Doe de laurier, jeneverbessen en kruidnagel in een theezakje/thee-ei en voeg dit toe aan de pan.
- 8. Laten stoven**  
Laat de stoof ongeveer 3 uur zachtjes pruttelen (niet koken) totdat het vlees helemaal gaar is.

**9. Spek en champignons toevoegen**

Voeg de spekjes en champignons toe aan de pan en laat nog 30 minuten zachtjes meepruttelen.

**10. Afwerken en afbinden**

Bind de saus indien nodig met rouxkorrels en breng op smaak.