 Bereiden in: braadpan/  
oven

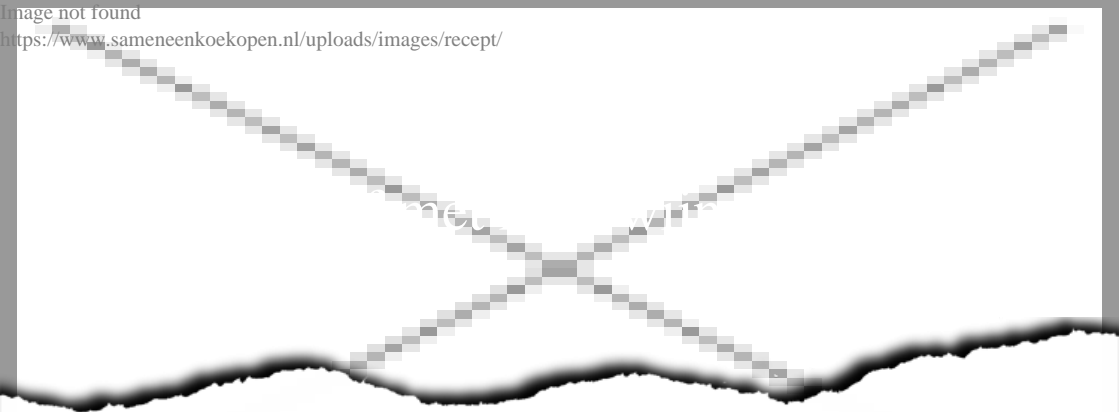
 Voorbereiding: 45 min.

 Bereiding: 3 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- boter
- halve peen
- 1 prei
- 1 ui
- 500 gram runderriblappen op kamertemperatuur
- 2 el tomatenpuree
- 250 ml rode wijn
- 250 ml (runder)bouillon
- 250 ml kalfsfond (die van Lacroix bij de AH)
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- handje verse cranberries
- 2 el zilveruitjes
- Voor de knolselderij puree
- 1 knolselderij
- 2 kruimige aardappelen
- boter



## Bereiding

- 1 Snijd de ribblappen in grove stukken. Zet een grote hapjespan op en smelt hierin een flinke klont boter. Bak de ribblappen hard aan zodat deze goed bruin worden.
- 2 Snijd de peen, prei en ui in grove stukken en bak dit op een medium vuur mee in de pan. Voeg dan de tomatenpuree toe en laat even mee bakken om te ontzuren. Voeg dan de vloeibaarheden (de wijn, bouillon en kalfsfond) toe en zorg ervoor dat al het vlees onder staat. Voeg ook de verse kruiden (tijm en rozemarijn) toe.
- 3 Zet de deksel op de pan en laat het vlees minstens 2,5 uur (maar nog liever 5 uur op je zachtste vuurtje) sudderen. Voeg de laatste 30 minuten de cranberries en zilveruitjes toe.
- 4 Voor de puree schil je de aardappels en de knolselderij en snijd je deze in grove stukken. Doe deze in de pan en schenk er water bij tot het bijna allemaal onderstaat. Laat dit zo'n 10-15 minuten koken tot het gaar is.
- 5 Giet de knolselderij en aardappel af, doe terug in de pan en voeg er een scheutje melk en boter aan toe. Stamp nu eerst even grof met de pureestamper en voeg eventueel nog wat extra boter en melk toe totdat het de substantie heeft van een puree. Je kunt hier ook een pureeknijper voor gebruiken voor een gladdere puree en als je een nóg gladdere puree wil haal het dan door een zeef. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Je kunt de pannen op tafel zetten en iedereen zelf laten opscheppen of serveer het direct op de borden. Begin dan met een laagje puree en daarop de stoof (haal de takjes rozemarijn en tijm er eerst even uit) met een beetje van de cranberry compote ernaast.

## Kooktips

Zorg dat het vlees tijdens het stoven niet gaat koken, dan is er een hele grote kans dat je vlees taai wordt.

## Serveren

Je kunt de pannen op tafel zetten en iedereen zelf laten opscheppen of serveer het direct op de borden. Begin dan met een laagje puree en daarop de stoof (haal de takjes rozemarijn en tijm er eerst even uit) met een beetje van de cranberry compote ernaast.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)