



Romige runder ragaut



Bereiden in: koekenpan / oven

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 400 g gaar rundvlees (zoals draadjesvlees of sukade), in kleine stukjes
- bekijk recept draadjesvlees
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml runderbouillon (liefst zelfgetrokken)
- 100 ml slagroom
- 100 ml rode wijn (optioneel, voor extra diepte)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 tl mosterd
- 1 tl Worcestersaus
- ½ tl nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak
- Handje verse peterselie, fijngehakt

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Romige runder ragaut

Bereiding

1
Basis maken: Smelt de boter in een pan en fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
Voeg de bloem toe en roer goed door. Laat dit 2-3 minuten garen tot het een lichte roux wordt.

2

Saus bereiden: Voeg beetje bij beetje de runderbouillon toe terwijl u blijft roeren, zodat er een gladde saus ontstaat.

Schenk vervolgens de rode wijn en slagroom erbij en laat de saus zachtjes indikken.

3

Smaak toevoegen: Roer de mosterd, Worcestersaus en nootmuskaat door de saus. Breng op smaak met zout en peper.

4

Vlees toevoegen & laten pruttelen: Voeg de stukjes rundvlees toe



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten