

GESTOOFDE RUNDERWANG



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 4 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 2 runderwangen zonder overtollig vet of pezen, gesneden in blokjes van 4 cm - 2 uien in 4 - 3 fijngesneden en geschilde teentjes knoflook - 3 theelepels kalfsfond in poedervorm - 1/2 fles witte wijn - 50 ml olijfolie - Tijm - Zout, peper - Maïzena

1. Doe de uien in een rvs-kom. Start het programma EXPERT, 30 seconden/snelheid 13 (zonder op te warmen).
2. Voeg de olie, het vlees, de uien, de knoflook en de witte wijn toe. Haal de dop van het apparaat en start het programma ROERBAKKEN. Leng de kalfsfond ondertussen aan met 300 milliliter water om als bindmiddel te dienen.
3. Voeg de kalfsfond, de tijm, het zout en de peper toe. Start vervolgens het programma SUDDEREN, 4 uur.

Tip van de chef :

Voeg wat met koud water aangelengde maïzena toe om het eventueel iets meer te binden. Start het programma SUDDEREN, 5 minuten. Het kan nodig zijn om de bereidingstijd aan te passen, afhankelijk van de dikte van het vlees.

