



hoofdgerecht / Pot-au-Feu voor 4 personen

- benodigdheden**
- grote kookpan
 - snijplank, mes en schuimspaan
 - soepkommen voor bouillon
 - schaal voor serveren

- ingrediënten**
- bouillon**
- 1 el. olie
 - 1 stengel bleekselderij, grof gesneden
 - 1/2 selderijknol
 - 2 wortelen grof gesneden
 - 1/2 ui, grof gesneden
 - 4 ossestaarten
 - 600 gr. runderstooflap
 - 2 laurierbladeren
 - 4 takjes thijm
 - enkele takjes peterselie
 - 10 peperkorrels
 - 2 kruidnagels
 - evt. foelie
 - 800 gr. runderrribben
 - zout en peper

- garnering**
- 1/2 selderijknol
 - 1 grote stengel bleekselderij
 - 200 gr. savooienkool
 - peper
 - 350 gr. kleine aardappelen
 - 300 gr. jonge worteltjes, zonder loof
 - 200 gr. jonge raapjes
 - 350 gr. jonge prei
 - scheut rode wijn
 - warm knapperig stokbrood
 - verder: Dijon Mosterd en grof zeezout voor het serveren.

bereiding

- bouillon**
- 1 verwarm de olie in een zware braadpan en stoof gesneden knolselderij, de gesneden bleekselderij, wortel en ui op een middelhoog vuur gedurende 10 minuten of tot ze bruin zijn.
 - 2 Haal het vlees van de runderschenkel en bewaar de mergpijp. Bind de runderstoo flap samen zodat hij op een pakketje lijkt.
 - 3 Doe drie liter water in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de gebruikte groente toe, de kruiden, de peperkorrels, het vlees van runderschenkel, de ribben, en het stoofvlees. Breng alles opnieuw aan de kook en verwijder steeds met een schuimspaan het vet dat boven komt drijven. Temper het vuur en laat twee tot twee-en-een-half uur sudderen, of tot het vlees gaar is.
 - 4 Haal het vlees voorzichtig uit de pan en doe het in een schone pan. Giet het kookvocht erover en gooi de groente weg. Breng het vlees op smaak met peper en zout, voeg de mergpijp toe en laat op een middelhoog vuur tien minuten sudderen. Haal de mergpijp uit de pan, duw het merg uit het been en snijd het in zes stukken.
- eindbereiding**
- 5 Maak ondertussen de groentegarnering. Snijd daarvoor de selderij in stukken van 5 cm. en snijd elk stuk nog eens overlangs doormidden. Kook de aardappelen tien minuten in gezouten kokende water, of tot u er met een mes in kunt prikken, en laat ze dan uitlekken. Voeg de selderij, de rapen en de prei bij het vlees en laat zeven minuten koken. Voeg dan de aardappelen toe en laat nog drie minuten koken.
- serveren**
- 6 Snijd het vlees in schijfjes en serveer met het beenmerg en de groenten. Serveer met mosterd, zeezout en de bouillon apart in de kom.

Dit traditionele Franse gerecht is een stevig maaltijd op zich. Het gebruik wil dat de bouillon geschonken wordt over een snee stokbrood in een diep bord. Daarna worden vlees, groenten en aardappels gegeten. Maar tegen deze regel in eet men ook wel bouillon, vlees, groenten en aardappelen tegelijk uit een diep bord, met stokbrood erbij. Ook kan men de bouillon de volgende dag serveren, met als vulling bijvoorbeeld restjes vlees in dunne reepjes, rijst of broodcroutons.

