

Winterse stoofpot met varkenspoulet

Ingrediënten:

- 500 gram varkenspoulet
- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 200 gram champignons, in plakjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 500 ml runderbouillon
- 200 ml rode wijn (optioneel)
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel rozemarijn
- Zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie



Bereidingswijze:

1. Verhit de olijfolie in een grote stoofpan op middelhoog vuur. Voeg de varkenspoulet toe en bak rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
2. Voeg de uien en knoflook toe aan de pan en bak tot ze zacht zijn.
3. Voeg de wortels, bleekselderij en champignons toe en bak nog een paar minuten.
4. Roer de tomatenpuree erdoor en bak een minuut mee.
5. Voeg de runderbouillon, rode wijn (als je die gebruikt), laurierblaadjes, tijm en rozemarijn toe. Breng aan de kook.
6. Doe het vlees terug in de pan, dek af en laat op laag vuur ongeveer 2 uur sudderen, of tot het vlees zacht is.
7. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de stoofpot met aardappelpuree of een stuk knapperig brood. Geniet van je warme wintermaaltijd! 🍲