



# WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND

**CHÂTEAU  
MARTINOLLES**  
GARRIGUET VIEILLES VIGNES



**GASTRO  
VINO**  
VERWENNERIJ  
SINDS  
1932

*Prachtige winterwijn.  
Heerlijk fruitig en kruidig!*

## Gestooft staartstuk

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 800g staartstuk met een laagje vet
- 1 grote teen gesneden knoflook
- 1 flinke tak verse rozemarijn, in stukjes
- 4 el olijfolie
- 150g gehakte ui
- 250g plakken geschilde winterwortel
- 1 stengel bleekselderij, in plakjes
- 1 kleine gesneden prei
- 1 dl rode wijn
- 500g verse tomaten, gepeld, zaad verwijderd, in stukjes gesneden
- bouquet garni van een paar takjes tijm, peterselie en 2 laurierblaadjes
- 1 tot 1,5 dl bouillon

Dep het staartstuk droog met keukenpapier. Maak ondiepe inkepingen in de vetlaag. Stop een stukje knoflook en een takje rozemarijn in elke inkeping. Bestrooi met zout en versgemalen peper. Verhit de olijfolie in een ruime, vuurvaste braadslee op middelhoog vuur. Leg het staartstuk met de vetlaag onder in de hete olie. Bak 2 minuten tot de vetlaag goudbruin is. Draai het staartstuk om en bak de andere kant ook 2 minuten tot het bruin is. Draai het staartstuk weer om, met de vetlaag onder. Voeg de ui, wortel, bleekselderij en prei toe. Schep de groenten om met de olie en bak alles 5 minuten op matig vuur. Giet er de wijn bij en laat die 5 minuten inkoken op matig vuur. Voeg de stukjes tomaat toe en schep ze om met het groentemengsel. Voeg het bouquet garni toe. Giet wat bouillon over het geheel. Dek de braadslee af en draai het vuur laag. Laat het staartstuk 45 minuten zachtjes sudderen. Draai het vlees elk 15 minuten om. Giet er zo nodig wat extra bouillon over. Het staartstuk moet voor ongeveer de helft in de saus liggen. Controleer de gaarheid van het vlees door er zachtjes met je duim op te drukken. Neem het staartstuk uit de pan en leg het op een voorverwarmde schaal. Dek af met aluminiumfolie en laat minstens 5 minuten rusten. Snijd het vlees in dikke plakken en serveer met de saus en gekookte aardappels.

Bron: Kim Maclean

Voor meer recepten zie [gastrovino.nl](http://gastrovino.nl)