



In Cabernet Sauvignon gestoofde sjalotjes

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

7 el Olijfolie extra vierge*
150 g magere spekblokjes
250 g sjalotjes, gepeld en gehalveerd
2 dl Cabernet Sauvignon*
1 dl runderbouillon
1 kruidenbuiltje
700 g aardappelen, geschild en in stukken
200 g haricots verts
2 tl maïzena
250 g champignons, in vieren gesneden
zout en peper

*Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product*

Bereiding

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een braadpan. Voeg de spekblokjes toe en bak tot ze knapperig beginnen te worden. Voeg de sjalotjes toe en bak ze 2-3 minuten mee. Blus af met de wijn en de bouillon. Hang het kruidenbuiltje in de pan en laat het geheel circa 15 minuten op laag vuur stoven. Breng intussen twee pannen met een ruime hoeveelheid water en wat zout aan de kook en kook hierin de aardappelstukken en de haricots verts. Roer de maïzena met 1 eetlepel koud water tot een papje en voeg het bij de sjalotjes. Laat de saus circa 1 minuut doorkoken zodat het gaat binden. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan en bak hierin kort de champignons. Breng ze op smaak met zout en peper en voeg ze bij de sjalotjes.

Serveer de in rode wijn gestoofde sjalotjes met de gekookte aardappelen en de haricots verts.