

# IN CABARNET-SAUVIGNON GESTOOFDE SJALOTJES

## Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

- 7 el Olijfolie extra vierge\*
- 150 g magere spekblokjes
- 250 g sjalotjes, gepeld en gehalveerd
- 2 dl Cabernet Sauvignon\*
- 1 dl runderbouillon
- 1 kruidenbultje
- 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

**Bereidingstijd: ca. 30 minuten**

**Bereidingswijze:**

- 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 kruidenbultje 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.