



Gestoofde Runderwang in diep rode Wijn met Truffelaardappelpuree

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 3 dagen marineren + 60 minuten bereiden + 4 uur stoven

Ingrediënten wang:

- **3 runderwangen (a 400 g)**
- **3 l rode wijn (rijke rode wijn)**
- **1 winterpenen**
- **1 knolselderij**
- **1 gele uien**
- **1 prei**
- **3 teentjes knoflook**
- **1 takjes tijm**
- **1 takjes rozemarijn**
- **10 witte peperkorrels**
- **2 laurierbladeren**
- **2 el zonnebloemolie**
- **1 el boter**

Ingrediënten saus:

- **0.5 l kalfsfond**
- **1 takjes tijm**
- **1 takjes rozemarijn**
- **10 witte peperkorrels**
- **2 laurierbladeren**
- **1 el suiker (melasse)**
- **50 gram boter**
- **60 gram bloem**
- **1 el sherry azijn**

Ingrediënten truffelaardappelpuree:

- **1 kg aardappelen (kruimig)**
- **4 dl volle melk**
- **1 sjalotten**
- **2 takjes tijm**
- **1 el witte peperkorrels**

Bereiding vlees:

- Snijd wortel, knolselderij, ui, prei en knoflook in royale stukken – rustiek en vol karakter, precies zoals dit gerecht het vraagt.
- Leg de runderwangen in een ruime schaal en overgiet ze met 2 liter rode wijn.
- Voeg de groenten en specerijen toe en laat het geheel drie dagen marineren in de koelkast. In die tijd trekt de wijn diep in het vlees en ontstaat er een intense, gelaagde smaak.
- Haal na 3 dagen de wangen uit de marinade en dep ze zorgvuldig droog.
- Verhit een combinatie van boter en olie in een zware pan en schroei het vlees rondom dicht tot het een rijke, goudbruine korst heeft – hier begint de diepte van de smaak.
- Zeef ondertussen de marinade en vang het geurige vocht op in een hoge pan. Leg de aangekleurde wangen hierin. Blus de braadpan af met een scheutje water en schraap alle smaakvolle aanbaksels los; voeg dit geconcentreerde vocht toe aan de marinade.
- Bak in dezelfde braadpan de gezeefde groenten kort aan tot ze licht karamelliseren en hun zoete tonen vrijgeven.
- Voeg ook deze toe aan het stoofvocht. Schenk er nog een liter rode wijn bij en laat het geheel vervolgens minstens vier uur zachtjes sudderen op een laag vuur, totdat het vlees boterzacht begint te worden en de keuken zich vult met warme, kruidige aroma's.
- Haal de wangen voorzichtig uit de pan en zeef het stoofvocht in een schone pan. Voeg kalfsfond toe en laat de saus langzaam inkoken tot een rijke, geconcentreerde basis.
- Leg ondertussen de wangen in een braadslede, dek ze af met folie en laat ze verder garen in een oven van 120 °C, zodat ze zijdezacht en sappig blijven.

Bereiding truffelaardappelpuree

- Schil de aardappelen en kook ze in ruim gezouten water tot ze volledig gaar zijn.
- Verwarm ondertussen de melk zachtjes met tijm, sjalot en gekneusde peperkorrels, zodat de smaken subtiel kunnen infuseren.
- Giet de aardappelen af en stamp ze tot een smeuïge puree. Voor een fluweelzachte textuur kun je de puree eventueel door een fijne zeef wrijven – een kleine moeite met een groots resultaat.
- Zeef de aromatische melk en spatel deze door de puree. Voeg een klont boter toe voor extra romigheid en breng op smaak met zout. Werk af met een scheutje truffelolie en, indien voorhanden, wat vers geraspte truffel voor een elegante, aardse diepgang.

Bereiding saus:

- Kneed boter en bloem samen tot een glad mengsel.
- Laat de ingekookte sausbasis verder concentreren en voeg een snufje suiker toe om de zuren in balans te brengen.
- Voeg tijm, rozemarijn en laurier toe en laat de kruiden hun geurige oliën afgeven. Breng op smaak met peper en zout en bind de saus subtiel met het boter-bloemmengsel tot een fluweelachtige consistentie.
- Maak de saus af met een paar druppels sherryazijn voor een verfijnde frisheid. Zeef de saus voor een perfect glad resultaat en houd deze warm op laag vuur.

Serveren:

- Leg de boterzachte runderwangen op het bord en napeer ze royaal met de glanzende saus. Bestrooi met fijngesneden bieslook en eventueel nog wat verse truffel.
- Serveer met een quenelle van de romige truffelaardappelpuree.
- Een gerecht dat smelt op de tong, waarin diepe wijnaroma's, zachte kruidigheid en aardse truffel samenkomen in pure harmonie.

Bon appétit!