**Runderstoofschotel met scones van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Voor de stoofschotel:*

900 gram sukadelappen

3 eetlepels bloem

zout

zwarte peper

olie

2 uien

3 teentjes knoflook

1 pakje spekreepjes

600 ml rode wijn

1 grote winterpeen

2 pastinaken

2 preien

2 stengels bleekselderij

600 ml runderbouillon

3 laurierblaadjes

2 takjes rozemarijn

2 takjes tijm

*Voor de scones:*

250 gram zelfrijzend bakmeel

½ theelepel zeezout

50 gram boter

200 gram geraspte Gruyere

50 ml volle melk

Bereiding:

Snij de sukadelappen in dobbelsteentjes. Snipper de ui, pers de knoflook. Schil de peen en pastinaak en snij beide in grote dobbelstenen. Was de prei en snij in forse ringen. Was de bleekselderij en snij in plakjes. Meng peper en zeezout door de bloem en bestuif hiermee de dobbelsteentjes van sukade. De rest van de bloem bewaren. Verhit olie in een braadpan en bak de dobbelsteentjes sukade in gedeeltes gedurende 2-3 minuutjes per kant tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de pan en leg ze in een schaal. Schenk steeds weer wat nieuwe olie in de pan en herhaal tot alle sukade mooi bruin is. Doe wat olie in dezelfde pan en bak de uien, knoflook en spekreepjes tot ze mooi goudbruin zijn. Voeg de resterende bloem (met peper en zout) toe en meng goed. Voeg hierna de rode wijn toe en kook het vocht in tot 2/3 in. Voeg hierna de groenten, de kruiden en de runderbouillon toe en eventueel nog wat zout en peper. Wacht tot het zachtjes suddert en zet het gerecht dan afgedekt met deksel of aluminiumfolie in een op 150 graden voorverwarmde oven. Laat het ruim twee uur garen, roer af en toe om. Blijft de saus te dun, zeef het vocht dan in een pan en kook in. Schenk het daarna weer over het vlees. Houd het gerecht warm. Zeef de bloem en het zout in een grote kom. Doe hier de boter in kleine blokjes bij en kneed tot een kruimelig geheel. Meng hier het overgrote deel van de Gruyere door (hou wat apart voor de garnering). Maak een kuiltje in het midden van het mengsel en giet hier de melk in. Kneed het deeg tot een mooi glad geheel. Bestuif een werkvlak met bloem en maak er een plak van die maximaal twee centimeter dik is. Steek hier rondjes uit van zo’n 7 centimeter. Bestrijk de rondjes met een beetje melk en leg ze op enige afstand op de stoofschotel, zodat ze wat uit kunnen zetten. Hou je scones over, leg die dan los op een bakplaat. Strooi de overgebleven Gruyere over het gerecht. Zorg dat de oven op 200 graden is voorverwarmd en bak de scones samen met de schotel gedurende 20 minuten. De scones zijn dan goed gerezen en mooi goudbruin. Het gerecht vijf minuten laten staan en dan serveren.