**Stracotto (langzaam gegaarde rundvleesragout) van Jamie Oliver**

Nodig voor 4 personen:

1 kilo rundernek, zonder pezen en zenen

olie

2 rode uien

2 tenen knoflook

2 wortels

2 stengels bleekselderij

1 venkelknol

½ bos verse rozemarijn (15 gram)

½ bos verse salie (15 gram)

250 ml Chianti

2 eetlepels tomatenpuree

1,5 liter vlees- of groentebouillon van goede kwaliteit

Bereiding:

Braad het vlees met 2 eetlepels olie in een passende pan op matig laag vuur aan. Pel de uien en knoflook, schil de wortels, maak de bleekselderij en venkelknol schoon en hak ze vrij grof om een soffritto te maken – we laten de boel heel langzaam op laag vuur stoven, dus het hoeft niet zo precies. Roer de groenten door de pan, bind de rozemarijn en salie bij elkaar, leg het bundeltje in de pan en voeg peper en zout toe. Bak het geheel 20- 30 minuten onder regelmatig roeren, tot de groenten karamelliseren, en keer het vlees een paar keer om. Zet het vuur hoog, giet de wijn in de pan, roer de tomatenpuree erdoor en laat de wijn inkoken. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en dek de stoof af met een dubbele laag verfrommeld, vochtig bakpapier. Zet het vuur laag en gaar het vlees ongeveer 3 uur onder regelmatig omkeren en bedruipen, tot het supermals is. Voeg naar smaak peper en zout toe. Schep het vlees op een snijplank, snijd het in dunne plakjes en schep er voldoende van de saus over om het sappig te houden. Hussel de rest van de saus (zo nodig een beetje verder ingekookt) door vers gekookte tagliatelle en rasp vlak voor het serveren wat parmezaan erover.