

Ingrediënten voor 6 personen

Mosterd,blikje
tomatenpuree,bouillon blokjes2,
boter,water,peper en zout twee
zakjes juspoeder,500 gram
varkenvlees,500 gram rundvlees

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

stoofpotje

Stoofpotje van rundvlees met hamlappen

Hulpmiddelen

Braadpan,vork,plank.mes,garden,

Vorbereiding

Doe op het vlees peper en zout,doe dan met je mes al het vlees goed in smeren met mosterd,maak de juspoeder alvast klaar met water,doe er meer water bij ivb dat het nog moet sudderen.

Bereidingswijze

Braadpan op hoog vuur zetten doe de boter er in een half pakje,doe het vlees goed bruinbakken,een voor een,haal het vlees er uit,doe nu de tomaten puree bij de boter,ga met de garden goed roeren,gooi de juspoeder er bij en de bouillon blokjes,doe nu het vlees er bij laat het sudderen tot het gaar is op een klein pitje,

Serveertips

Is heerlijk bij gekookte witlof of andijvie; of sperziebonen,