

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram riblappen zout en peper 2
uien 150 gr rozijnen 50 gram boter
2 el bloem 2 vleesbouillon tabletten
1 laurierblad kwart liter rode wijn
125 ml koksroom

Tijd: > 2 uur
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

stoofpotje

Winters stoofpotje maar wat het hele jaar lekker is

Hulpmiddelen

Braadpan

Vorbereiding

Vlees in blokjes snijden, peperen en zouten, de uien snipperen en de rozijnen wellen in de rode wijn

Bereidingswijze

Het vlees in de boter bruin bakken, vlees met bloem bestrooien en omscheppen, roeren en voorzichtig een halve liter water erbij doen, bouillonblokjes toevoegen met het laurierblaadje, als het kookt laag zetten en minimaal 1,5 uur laten sudderen, rode wijn met de rozijnen toevoegen nog een half uur sudderen, als laatste de room door het stoofpotje roeren

Serveertips

Lekker met aardappelpuree of rijst