

Ingrediënten voor 4 personen

750 gr varkensvlees met een  
vet-randje 2  
knoflooktenenchinese  
sojasausbruine  
oestersauszout0.5 dl azijn1  
laurierblad

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Duits  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Stoofvlees

Heerlijke stoofschotel met sojasaus, knoflook, enz....

### Bereidingswijze

Giet 2 dl water in een pan, voeg de gesnipperde knoflooktenen, een paar el chinese sojasaus en evenveel bruine saus, iets zout, de azijn en het laurierblad er aan toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Draai het vuur lager, voeg het in stukjes gesneden vlees toe en laat dit in gesloten pan gaar stoven. Af en toe omroeren.

### Serveertips

Geef er drooggekookte rijst bij. Eet smakelijk.