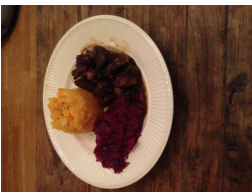


Ingrediënten voor 4 personen

- 8 ons Stoofvlees rund (bv riblappen) - uitje gesneden - teentje knoflook, gesneden - koek en speculaas kruiden (verstegen, zonder zout) - paar deciliter port - stroop (3 eetlepels - scheutje balsamico azijn (4 eetlepels) - bouillonblokje (rundvlees) - plak ontbijtkoek - 2 laurierblaadjes - braadboter (150 gram) - olie (flinke scheut)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Winters Stoofvlees

Winters Stoofvlees

Bereidingswijze

Het vlees zo nodig in (niet te kleine) lapjes snijden en aan beide kanten flink bestrooien met de koek en speculaaskruiden. Boter smelten in de pan, olie erbij. Vlees in porties aanbraden en er weer uit halen. Uitje aanfruiten in de boter en olie, knoflook nog even meeroeren. Port in de pan gieten, bouillon (400 ml water en 1 blokje) aan de kook brengen. Vlees weer toevoegen, zorgen dat het net onder water staat. Stroop erbij, balsamico azijn erbij, laurierblaadjes erbij. Alles laten pruttelen. Als het bijna klaar is(half uur voor het eind), de laurierblaadjes eruit halen en de plak ontbijtkoek in stukjes in de pan om de boel wat te binden, nog wat laten meepruttelen en rustig omroeren. De kookduur hangt af van het vlees, meestal is 4 uur wel nodig (bv in het geval van riblappen). Altijd even testen of het vlees voldoende zacht is en of de smaken naar wens zijn (zonodig zout en/of peper toevoegen)

Serveertips

Lekker met gekookte aardappeltjes of aardappelpuree, en groenten (zoals bietjes of spruitjes)