

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram hamlappen in grove stukken gesneden
4 eetlepels zonnebloemolie
1/4 liter droge rode wijn
1 blik tomatenblokjes (400 gram)
stukje gemberwortel (plm. 2 cm)
3 eetlepels gezeefde bloem
peper, zout
1 flinke ui
3 teentjes knoflook
1 pot runderfond (380 ml) of runderbouillon van een blokje
4 eetlepels chilisaus (zoet-zure)
500 gram (grof) gesneden spitskool
6 lente-uitjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Aziatisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lekker pittig stoofpotje met hamlappen spitskool lenteui

Een stoofpot om van te smullen. De combinatie van de hamlappen in rode wijn en chilisaus met ee spitskool is echt verrukkelijk! Ik heb dit deze keer gewoon in de pan gemaakt maar volgende keer gaat dit in de slowcooker.

Hulpmiddelen

Stevige pan kleine (steel)pan

Vorbereiding

Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de lenteuitjes schoon en snij deze in ringetjes. Schil het stukje gember. (wordt later verwijderd)

Bereidingswijze

Bestrooi de stukken hamlappen met peper en zout en haal ze door het bloem. Verhit de olie in de pan. Bak het vlees (in gedeelten) aan alle kanten snel bruin. Verwarm ondertussen de wijn in een kleine pan. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en bak even mee. Blus af met de wijn en laat de wijn op hoog vuur bijna helemaal verdampen. Voeg de gember, de tomatenblokjes en de fond bij het vlees. ***Schep alles goed door en breng (bijna) aan de kook. Zet de warmtebron laag. Laat het vlees plm. 1.15 uur zachtjes sudderen. Verwijder nu het stukje gemberwortel. Voeg dan de chilisaus (naar smaak), de spitskool en het grootste deel van de lente-uitjes toe (iets bewaren voor de garnering). Alles goed doorroeren en nog plm. 15 minuten laten sudderen. Vanaf *** kun je alles in de slowcooker doen. Zet de slowcooker op low en laat de stoofpot in plm. 4 uur lekker garen.

Serveertips

Lekker met gekookte aardappelen of rijst.

