

Ingrediënten voor 4 personen

1 fijngesneden ui; 2 in plakjes gesneden wortels; 1 eetl. zonnebloemolie; 800 gr. runderstoofvlees in blokjes; 5 fijngesneden knoflookteentjes; 5 cm. fijngehakte verse gember ; 1 grote rode peper, fijngesneden (naar smaak zaadjes laten zitten); 2 eetl. lichtbruine basterdsuiker; 1 eetl. miso pasta(optioneel); 6 eetl. soy saus; 300ml. vleesbouillon; 1 theel. sesamololie; 2 bosjes lente-uitjes in grove stukken; evt. handvol tauge.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Beef hot pot

Lekkere stoofschotel

Hulpmiddelen

Slowcooker

Bereidingswijze

De ui en de wortels in de slowcooker doen. De olie in een grote anti-aanbakpan verwarmen en het vlees (in porties) aanbakken. Overdoen in de slowcooker. Bestrooien met de knoflook, gember en rode peper. Roer de suiker, (miso), soy saus, bouillon en sesamololie in dezelfde olie en breng bijna aan de kook, al roerende zodat de suiker (en miso) oplost. Doe dit in de slowcooker, deksel erop en op laag gedurende 7½ uur. Verdeel de lente-uitjes erover en laat nog een half uur staan, voeg dan de tauge toe.

Serveertips

Heerlijk met aardappelpuree met een paar druppels sesamololie.