

Ingrediënten voor 4 personen

- 850 gram rundersukade (of riblappen) - 1 prei - 1 ui - 1 wortel
- 2 el Zwolsche stoof (kruiden) - 1 potje zilveruitjes - 4 el Balsamico azijn - 2 dl rode wijn - 6 dl runderbouillon - zonnebloemolie (of olijfolie) - 150 gram roomboter

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

Zwolsche stoof van Jonnie Boer

Een van de fijnste dingen van de herfst en winter vind ik dat je weer van deze heerlijke stoofpotjes op het fornuis hebt staan, waar je hele huis naar geurt. Maak maar gerust een grote pan van deze voortreffelijke runderstoof want de tweede dag is het zelfs nog lekkerder. Normaal gesproken ben ik niet zo van de kant en klaar kruiden maar van de blikjes van Jonnie Boer ben ik wel degelijk een fan. Ik heb deze keer ook gewoon het originele recept overgenomen maar ik heb het natuurlijk wel in eigen keuken gemaakt TIP: Met mijn heerlijke Mousseline-van-aardpeer-en-aardappel erbij kun je met kerstmis, een ander dineetje of gewoon voor jezelf een super makkelijk te bereiden feestmaaltijd op tafel zetten. Deze stoof kun je ook prima al een dag van te voren maken, het wordt er dan alleen nog maar lekkerder van.

Bereidingswijze

1. Snijd de prei en wortel fijn en snipper de ui. Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2 cm.
2. Verhit in een pan olie en bak hierin het vlees rondom bruin. Schep het vlees uit de pan.
3. Bak in de pan de fijngesneden groenten. Blus dit af met rode wijn en laat dit iets verdampen. Voeg hierbij de Balsamico azijn, Zwolsche Stoof en het gebakken vlees.
4. Voeg bouillon toe en doe de deksel op de pan. Laat het vlees ongeveer 3 uur, op zacht vuur, gaar sudderen.
5. Voeg de boter aan het vlees toe en laat de stoof nog even doorkoken.
6. Voeg als laatste de zilveruitjes toe en verwarm nog minimaal 10 min.

Serveertips

Ik heb het geserveerd met een mousseline van aardappel en aardpeer, maar je kunt er ook een gewone aardappelpuree bij serveren.

