

### Ingrediënten voor 6 personen

1 kg. runderlappen of  
sucadelappen. 1,5 tl  
speculaaskruiden 30 gr.  
roomboter 125 gr gerookt  
ontbijtspek (spekblokjes) 2 uien  
250 gr. kastanjechampignons 1  
flesje donker bier (300 ml) 300 ml  
runderfond 2 laurierblaadjes 2  
plakken kandijkoek of kruidkoek  
eventueel maizena

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Europees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Speculaasstoof

Ik heb dit recept gemaakt voor een etentje met vrienden. Ze hebben zich wel 3 x opgeschept. Dus het viel duidelijk in de smaak. Heerlijk met aardappelpuree of een aardappelvariatie zoals duchennes of gegratineerde aardappels. Het kan natuurlijk ook met rijst. Zeker een keer proberen. Mijn man vond het lekkerder dan Belgisch stoofvlees.

### Hulpmiddelen

Braadpan

### Bereidingswijze

Dep voor de speculaasstoof het vlees droog met keukenpapier en snijd in blokjes. Bestrooi het vlees met de speculaaskruiden, zout en peper. Smelt de boter in een stoofpan. Braad het vlees bruin aan. Snijd intussen het spek in reepjes. Snipper de uien en snijd de champignons in plakjes. Schep het vlees uit de pan. Fruit in het bakvet het spek met de ui 4 minuten. Voeg de champignons toe en bak ze 2 minuten mee. Doe het vlees terug in de pan. Schenk het bier en de fond langs de rand in de pan. Voeg de laurierblaadjes toe. Verkruiemel de ontbijtkoek grof boven de pan. Breng de stoof tegen de kook. Draai het vuur laag en stoof het vlees afgedekt in 2 uur gaar. Als je de saus te dun vindt kun je hem aanmaken met maizena. Lekker met stokbrood of smeuïge aardappelpuree bereid met een flinke klont gezouten roomboter.

### Serveertips

Als je dit recept 1 of 2 dagen van te voren maakt wordt het resultaat nog beter, Want de speculaasaroma heeft dan de tijd om zich extra goed te ontwikkelen en samen te smelten met de rest van de ingrediënten,