

Ingrediënten voor 6 personen

1500 g runderlappen, in stukken
versgemalen peper en zout 4 el
boter 3 uien, in halve ringen 3 el
bloem 500 ml runderbouillon 330
ml trappistenbier, bijv. Chimay
rood 1 bouquet garni 1 el grove
mosterd 1 el (bruine) suiker 1
plak kruidkoek, in kleine stukjes
(optioneel)

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

Carbonade Flamande

Je zou kunnen zeggen dat carbonade flamande de Belgische variant is van hachee. Langzaam gestoofd vlees in Belgisch bier en smaakmakers. Natuurlijk lekker met frites en mayo!

Hulpmiddelen

Keukenpapier, grote braadpan

Bereidingswijze

1. Dep vlees droog met keukenpapier en bestrooi met peper en zout.
2. Verhit helft van boter in de braadpan op hoog vuur. Laat goed heet worden. Bak vlees snel rondom bruin. Schep uit de pan op een schaal.
3. Draai het vuur naar middelhoog. Voeg resterende boter toe en bak hierin de ui in 10 minuten lichtbruin en zacht. Schep om en bak bloem enkele minuten mee.
4. Giet bouillon en bier erbij en roer eventuele aanbaksels op de bodem van de braadpan los. Voeg vlees en eventuele vleessappen toe, samen met bouquet garni en wat peper en zout. Leg deksel schuin op de pan, breng aan de kook en laat op laag vuur 2 1/2 uur stoven. Roer af en toe door.
5. Roer mosterd en suiker erdoor en laat nog 30 minuten stoven.
6. Haal bouquet garni uit de pan. Proef de saus en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout. Wil je de saus wat meer binden, voeg dan kruidkoek toe en laat 5 minuten meestoven. Lekker met frites

