

Ingrediënten voor 4 personen

600 - 750 gr. rundvlees in plakken van een 1/2 cm. dik. 4 eetl. olie zout peper 2 theel. donkerbruine basterdsuiker 2 eetl. bloem 1 flesje oud bruin. 2 1/2 dl vleesboullion van een tablet 2 blaattjes laurier 1 stukje pijpkaneeel 3 takjes tijm 750 gr spruitjes

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

## Stoofschotel met spruitjes

Weer eens wat anders.

### Bereidingswijze

Bak het vlees in gedeeltes in de hete olie rondom bruin, bestrooi met zout en peper. Leg het vlees terug in de pan en strooi de basterdsuiker en de bloem erover en schep alles goed om. Verwarm het bier en de boullion en schenk dit bij het vlees. Voeg de laurier, pijpkaneeel en de tijm toe en stoof het vlees gaar. Maak intussen de spruiten schoon en stoof deze de laatste 12-15 min. mee met het vlees.

### Serveertips

Serveer met aardappelpuree.