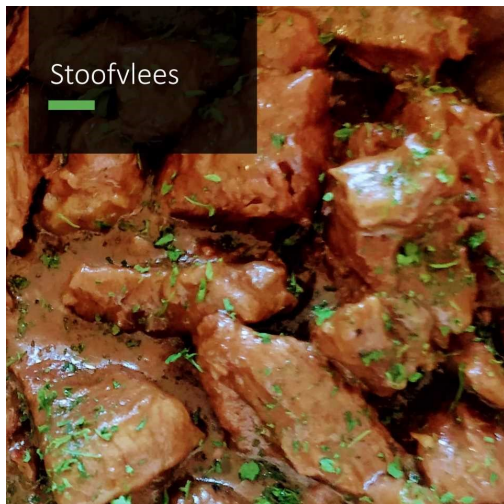


Stoofvlees



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Rundvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Runderstoofvlees, riblappen

ui

boter

donker trappistenbier

zout, peper, tijm en laurier

runderbouillon

wit brood zonder korst

mosterd

Bereiding

Runder riblap in gelijkmatige stukken snijden en in hete boter aanbraden met gehakte ui.

Afblussen met donker Trappistenbier en bouillon. Zout, peper, tijm en laurier toevoegen en op een zacht vuurtje onder deksel 2 uur laten sudderen.

Een stuk wittebrood zonder korst insmeren met mosterd en op de stoverij leggen.

Nog 1 uur zachtjes laten sudderen onder deksel.

Deksel wegnemen en alles goed door elkaar roeren. Het brood heeft gezorgd voor de binding van het stoofvocht.

Binding en smaak controleren en afwerken.

Notities

Stoofvlees, een bekend gerecht uit de Vlaamse keuken (carbonades à la flamande) bereid met bier.

Meestal opgediend met frieten maar kan ook met gebakken aardappelen of met brood.

Foto's



Stoofvlees