



Hoofdgerechten

Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
1 kilogram rundsstoofvlees (in gelijke stukken)
33 centiliters bruin bier
2 eetlepels mosterd
2 plakjes peperkoek
150 milliliters vleesbouillon
scheutje natuurazijn
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
1 kruidnagel
2 wortelen (in stukjes)
peper (van de molen)
zout
boter

Voor de frietjes

1 kilogram aardappel (loskokende)

Voor de mayonaise

2 eierdooiers
1 eetlepel azijn
1 eetlepel mosterd
250 milliliters olijfolie (extra vierge)
citroen
peper
zout

Bereidingswijze

Zet een stoofpot op hoog vuur en doe er een flinke klont boter in. Stoof er de fijngesneden ajuin in zonder dat deze aanbakt. Verhit een braadpan op matig vuur en smelt er nog een klont boter in. Schroeï het vlees tot ze

een goudbruin kleurtje hebben. Kruid tijdens het bakken met peper en zout.

Voeg het vlees toe aan de stoofpot met de uien. Schenk het bier in de braadpan met het aanbaksel van het vlees. Roer het los terwijl het bier aan de kook wordt gebracht. Giet het bier in de stoofpot zodra het kookt, samen met de bouillon. Maak een kruidentuiltje van de blaadjes laurier en de tijm. Laat dit meestoven in de pot.

Voeg de kruidnagel en de wortelschijfjes toe. Besmeer de plakjes peperkoek royaal met de mosterd en leg deze met de besmeerde zijde in de stoofpot. Laat het stoofvlees een 2-tal uur sudderen op laag vuur. Zodra de saus de gewenste dikte heeft, plaats je het deksel op de pot.

Breng het stoofvlees op smaak met een scheutje natuurazijn, peper en zout.

Voor de frietjes

Schil de aardappelen en snij ze met de hand in gelijkvormige frieten. Was ze niet, want dan spoel je het zetmeel eraf. Bak de frietjes in frituurolie van 140°, laat ze nog niet kleuren. Laat afkoelen in een vergiet bekleed met keukenpapier.

Net voor het opdienen: verwarm het frietvet tot 180°. Bak de koude frieten goudbruin. Leg ze vervolgens opnieuw in de schaal met keukenpapier en kruid met zout.

Voor de mayonaise

Doe de eierdooiers in een kom. Voeg hierbij de mosterd en de olie. Mix dit mengsel kort. Voeg olie toe in een dikke straal terwijl je constant mixt. Wanneer je de gewenste hoeveelheid hebt bereikt, stop je. Voeg citroensap, mosterd, peper en zout toe naar smaak.

