



5 tips voor de perfecte stoverij.

Het lekkerste stoofvlees maak je zo!

Kan jij ook zo genieten van smaakvol, mals, vers gemaakt stoofvlees? Wij kunnen alvast niet wachten tijdens het pruttelen van dit heerlijk stoofpotje. Want geef maar toe, een stoofpotje is nu eenmaal makkelijk te bereiden en verhoogt de gezelligheidsfactor aan tafel. Het ideale comfort food op een koude winterdag.

Met deze stoverij zet jij een échte Belgische klassieker op tafel. Volg onze tips om jouw stoofvlees nóg beter te maken!

Kies het juiste vlees

Kies voor kwalitatief vlees en zorg dat het vlees op kamertemperatuur is alvorens je het gaat bereiden. Je mag per persoon rekenen op een **150 à 200g vlees** omdat het vlees zijn origineel volume verliest tijdens het stoven.

Kies ook altijd voor vlees met een beetje vet eraan, dit geeft meer smaak aan je stoofvlees en het vlees wordt ook zachter. Onze favoriete keuze is **rundsvlees** omdat het vlees voorzien is van een stevige portie vet.



Bak het vlees in porties

Stoofvlees voor meer dan 2 personen? Dan is de kans groot dat je braadpan te klein is om het vlees in 1 keer in te schroeien. Bak het vlees daarom kort maar krachtig aan in meerdere porties, zodat het zeker niet staat te koken. Zorg er wel altijd voor dat je kookpot voorzien is van een dikke bodem zodat de warmte gelijkmatig verdeeld kan worden.

Geduld is 'n schone deugd

Hoe langer en rustiger je stooft, hoe lekkerder en zachter het vlees van je stoofvlees wordt. Laat daarom je stoverij **een 2 à 3-tal uur sudderen op een laag vuur**. Het vlees van je stoofvlees is perfect als je met je vingers de vezels uit elkaar kunt duwen. De belangrijkste tip om je stoofvlees te doen slagen is: laat het niet koken. **Stoofvlees moet zachtjes stoven en zeker niet koken. Anders wordt je vlees taai.**

Zet dus daarom je kookpot op het kleinste vuur en je deksel er schuin op, zodat de lucht kan ontsnappen. Niet zeker op welke stand je je kookplaat moet zetten? Laat het stoofvlees dan garen in de oven. Verwarm voor op 150°, zet het deksel op je (vuurvaste) kookpot en jij kan intussen wat anders gaan doen.



Gebruik het juiste bier én maak het warm

Grootmoeders favoriet bier voor stoofvlees? Dat is zonder twijfel **Chimay of Rodenbach**. En doordat je het bier hebt opgewarmd, 'schrikt' het vlees niet en wordt het extra mals. Sla deze stap dus niet over!

Tijd voor de smaakmakers

Voor dit Belgisch stoofpotje heb je niet veel nodig om het op smaak te brengen. Een **zuur ingrediënt** voeg je toe met behulp van grootmoeders bier. Deze zorgt voor **extra smaak en variatie** aan je stoofpotje.

Je kan voor een extra smaakexplosie zorgen door verse groentjes aan je stoverij toe te voegen. Indien je een liefhebber bent van een zoete stoverij, raden we je aan om extra wortelen toe te voegen. Deze geven een zoete toets aan je stoofpotje. Ook met de afkruiding wacht je best dat je stoofpotje klaar is. Door de vele smaakmakers is het lastig om op voorhand je stoofpotje te kruiden.



De lekkerste recepten met stoofvlees



Hoofdgerechten

[Stoofvlees met Hasseltse jenever](#)



Hoofdgerechten

[Chili met stoofvlees](#)



Hoofdgerechten

[Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoe...](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over Belgisch stoofvlees? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
