



Hoofdgerechten

Stoofvlees met Hasseltse jenever

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram spekblokjes (gerookte)
1 kilogram rondsstoofvlees
750 milliliters runderbouillon
2 lookteentjes (geperst)
1 1/2 eetlepels suiker
10 centiliters Hasseltse jenever
1 ui (gesnipperd)
2 eetlepels bloem
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
2 eetlepels peterselie (gehakte)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een klontje boter in een diepe pan en bak de spekblokjes krokant. Voeg de ui toe en laat even meebakken.

Bestrooi met de suiker en voeg het vlees en de knoflook toe. Schep er de bloem onder en kruid met peper en zout. Laat het vlees even op hoog vuur bakken. Blus met de bouillon en voeg de laurier en tijm toe. Laat 2 uur met deksel op de pan stoven

Verwijder de kruiden. Giet de jenever bij de saus en roer alles goed door. Garneer met de peterselie.

