



Hoofdgerechten

Grootmoeders stoofvlees

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram rondsstoofvlees
500 milliliters bruin bier (trappist)
2 eetlepels mosterd
2 sneetjes brood
4 laurierblaadjes
1 klontje boter
2 uien
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de ui fijn.

Snijd het stoofvlees in grote stukken.

Schroei het vlees met boter in een gietijzeren stoofpot, kruid met peper en zout.

Van zodra het vlees bruin kleurt haal je het uit de pot.

Stoof de ui glazig in het aanbaksel met een extra klontje boter. Voeg het vlees opnieuw toe aan de kookpot.

Besmeer de boterhammen met mosterd en leg ze samen met de laurierblaadjes bovenop het vlees.

Overgiet het geheel met bier en schraap het aanbaksel van de bodem los terwijl je het bier aan de kook brengt.

Laat het stoofvlees 2-4 uur pruttelen op een laag vuur zonder deksel. Zet het deksel pas op de pot van zodra de saus de gewenste dikte heeft.

Breng op smaak met een geutje tafelazijn en roer alles nog eens goed door. Kruid met peper en zout. Serveer met gekookte aardappels, puree of frietjes.

Ga voor een twist!

Voeg 1 el perenstroop, Luikse stroop of rodevruchtenconfituur toe voor een zoete twist. Of voeg 1 tl gerookt paprikapoeder toe voor een gerookte toets.

