



Hoofdgerechten

Stoofvlees met pastinaakfrietjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 kilogram rondsstoofvlees
- 1 ui (groot, gesnipperd)
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 vleesbouillon (blokje)
- 1 bruin brood
- 2 eetlepels mosterd
- 5 deciliter bruin bier
- boter
- 3 pastinaken
- olijfolie
- peper
- zout

voor de mayonaise

- 6 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel bieslook
- 1 eetlepel peterselie
- 1 eetlepel kappertjes

Bereidingswijze

Smelt wat boter in een diepe pan en bak het vlees rondom bruin. Kruid met peper en zout. Voeg de uien toe en laat ze enkele minuten meebakken.

Bind de kruiden samen met keukentouw en leg op het vlees. Blus met het bier (het vlees zou net onder moeten staan) en doe er de bouillon bij. Besmeer de boterham met mosterd en leg die bovenop het vlees. Laat anderhalf uur tot twee uur op een laag vuur sudderen.

Schil ondertussen de pastinaken en snij ze in frietjes. Hussel ze met 3 el olijfolie, peper en zout goed om. Schik ze op een bakplaat en zet ze 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Maak een kruidensaus met de mayonaise, gehakte kruiden, mosterd en kappertjes. Serveer het stoofvlees met de pastinaakfrietjes en de saus.

Keukenbenodigdheden

Keukentouw

Oven

