



Hoofdgerechten

Snelle pot-au-feu

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (vaskokend, geschild)
400 gram rundslapjes (in reepjes)
1 eetlepel olijfolie
100 gram uien (in ringetjes)
1 lookteentje (fijngehakt)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 wortel (in staafjes)
100 gram tuinbonen (gepeld)
150 gram sluimererwten (in stukjes)
1 1/2 deciliter groentebouillon
1/2 eetlepel maïzena (roux minute)
1 eetlepel witte wijnazijn
1 eetlepel sojasaus
peterselie (platte)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de aardappelen in blokjes en kook ze in zoutwater. Kruid intussen het vlees met peper en zout en bak het aan in olijfolie, samen met de ui, look en gember.

Blussen met de bouillon en de wortel, sluimererwten en tuinbonen toevoegen. Ongeveer 10 minuten laten pruttelen.

Roer er dan de maïzena, de wijnazijn en de sojasaus onder. Nog kort laten opkoken en er dan de aardappelen onder mengen. Afwerken met enkele blaadjes peterselie.

