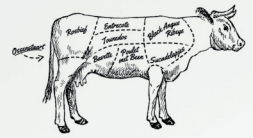


“Weet wat je eet”



## Feestelijk stoofpotje van rundvlees met donker bier en peperkoek

### INGREDIENTEN

- 800 g runderstoofvlees (ribblappen of onze sukadelappen)
- 2 uien, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 sneetjes peperkoek (ca. 60 g)
- 2 el mosterd
- 1 flesje donker abdijbier (330 ml)
- 1 el bloem
- 2 el boter of olie
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 2 kruidnagels
- peper, zout
- 150 ml runderbouillon (optioneel)



### BEREIDING:

- Vlees aanbraden (10 min): Snijd het rundvlees in grove blokken van ca. 3 cm. Bestrooi met zout en peper. Verhit boter in een stoofpan en bak het vlees in porties rondom bruin. Haal uit de pan.
- Groenten fruiten (5 min): Voeg in dezelfde pan de uien en knoflook toe en fruit glazig. Strooi de bloem erover en laat 1 min meebakken.
- Bier & kruiden toevoegen (5 min): Blus af met het bier en roer goed los. Voeg eventueel wat bouillon toe zodat het vlees net onder staat. Doe het vlees terug in de pan, samen met mosterd, laurier, tijm, kruidnagel en verkruidde peperkoek.
- Stoven (2,5–3 uur): Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en laat zachtjes sudderen met deksel op de pan tot het vlees boterzacht is. Roer af en toe.
- Serveren: Verwijder de kruiden, proef en breng op smaak. Serveer met aardappelpuree of frieten en rode kool met appeltjes.



PREP TIJD: 10 MIN



BEREIDING: 3 – 3,5 UUR



PERSONEN: 4

Vers, puur natuur en van eigen, lokale bodem

KEMPENLUST.NL

