

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

2 stengel	Selderij
2 theelepel	Paprikapoeder
1 theelepel	Zout
1 theelepel	Peper
1 kg	Runder stooflapen
1 eetlepel(s)	Olijfolie
1 st	Uien
200 gram	Champignons fijn
2 eetlepel(s)	Bloem
5 st	Wortel
2 eetlepel(s)	Water
2 teentje	Knoflook
100 ml	Rode wijn
1 theelepel	Worchestersaus
300 ml	Runderbouillon
1 blik	Tomatenblokjes
1 pak	Uiensoep gedroogd
2 eetlepel(s)	Maizena
3 st	Aardappelen

Voorbereiding

Snij het vlees in dobbelsteentjes van 2,5 x 2,5 cm.
Snipper de ui.
Snij de champignons in plakjes of in vieren.
Snij de aardappels in dobbelsteentjes van 2,5 x 2,5 cm.
Snij de wortels en de selderij in plakjes.
Pel de knoflook en hak deze fijn.
Doe de bloem, 1 theelepel paprikapoeder, peper en zout in een grote diepvrieszak.
Voeg de dobbelsteentjes vlees toe en schud met de zak net zolang tot elk dobbelsteentje een dun laagje kruidenmengsel heeft.

Bereiding

Bak het vlees op hoog vuur in de olijfolie. Voeg de uien en de champignons.
Bak het vlees net zolang tot de blokjes rondom bruin zijn.
Verwijder overtollig vet.
Doe het vleesmengsel in de slowcooker. Voeg de aardappels, de wortels, de selderij, de knoflook, de wijn, de worchestershire saus, de tomaten en de bouillon toe. Roer de gedroogde uiensoep en een theelepel paprikapoeder er door heen.
Laat dit 4-6 uur staan op de hoogste stand (of 10-12 uur op de laagste stand).
Op smaak maken met zout en peper.

Als de substantie te dun is kan deze wat gebonden worden met de maizena en het water.

Crockpot Stoofvlees



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Wist u dat ...