

Stoofvlees in oud bruin



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

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

2 plakje(s)	Peperkoek
2 stuk	Laurierblad
1 tablet	Bouillon
1 flesje	Donker bier (oud bruin)
50 gram	Boter
1 stuk	Appel(s) (fris zuur)
1 stuk	Uien
5 gram	Peper
5 gram	Zout
6 eetlepel(s)	Mosterd
1 kg	Runder stooflappen

Voorbereiding

De runderlappen bestrooien met zout en peper en bestrijken met mosterd.
Ui pellen en snipperen.
Appel schillen en in stukjes snijden.
In braadpan de boter verhitten en de stukken vlees (in gedeelten) bruin bakken, circa 5 minuten per stuk)
Vlees uit de pan nemen.
Ui en appel 2 minuten zachtjes fruiten.
Bier erbij schenken.
Bouillonblokje erboven verkruimelen, laurierblaadjes toevoegen en peperkoek in stukjes breken en ook toevoegen.
Het vlees terug in de pan leggen.
Het mengsel minimaal drie uur laten stoven.

Wist u dat ...

Lekker met spruitjes, rode kool en gekookte aardappels.