


Brabants Stoofvlees

Wie: Marco Sprangers
Smaak: Robuust
Bereidingstijd: 4.5 uur (3 uur )
Afwastijd: Meer dan normaal
Kosten p.p.: € 2,53
Special thanks to: Dennis Luijkx
Speciale benodigheden: Braadpan
Serveersuggestie: Aardappels en sperzieboontjes

Wat vindt Uw PromoCie:

Een origineel streekrecept, bij het eten van dit recept proefden wij de liefde van Marco. Heel erg lekkers, iets wat wij elke dag wel zouden kunnen eten.

Bereiding:

1. Breng in een pan het water met het bouillonblokje aan de kook
2. Snijd de riblappen in blokjes
3. Verhit de boter in een goede stoofpan en laat het volledig uitbruisen. Bak het vlees hierin om en om goudbruin in ongeveer 5 minuten
4. Haal het vlees met een schuimspaan uit de pan en leg het op een bordje
5. Pel en snijd de uien in halve ringen
6. Voeg de uien toe aan de stoofpan en bak ze bruin in een paar minuten
7. Voeg het vlees, de bouillon, blaadjes laurier en twee flesjes Leffe Bruin aan het mengsel toe
Naar smaak kunnen hier nog wat peperkorrels en kruidnagels aan toegevoegd worden
8. Laat dit pruttelen voor minimaal 2,5 uur en neem ondertussen zelf het derde flesje Leffe Bruin ter hand
9. Bereid de groenten ongeveer een kwartier voordat het pruttelen klaar is
10. Roer aan het einde de stroop door de stoofpot

Nondeju, da gaot d'r goe in!

Wist je dat: Zuurvlees wordt gemaakt van oude paarden? Dit gerecht geen Zuurvlees is?

Ingrediënten voor 5 personen:

400 ml Water
1 Runderbouillonblokje
1000 g Riblappen
4 el Boter
4 Uien (van firma Stegeman)
3 flesjes Leffe Bruin
4 blaadjes Laurier
3 el Stroop
600 g Groenten

