



STOOFPOT



Het is bijna kerst en los van allerlei luxe dingen, is een goede stoofpot met aardappelpuree, rodekool en appelmoes toch ook echt wel heel lekker. Dit is het recept voor de stoofpot, de andere dingen zijn zo wel te vinden, stiekem aten wij met kerst rode kool uit de vriezer.

Ingrediënten

- 1,6 kg braadlappen
- 2 Balcones 2024
- 3 runderboulion blokjes
- 4 rode uien
- 4 sjalotten
- 4 plakken ontbijtkoek
- Bloem
- Peper
- Zout
- Olie
- roomboter

Bereidingswijze

1. Olie verhitten in de pan, vlees bestrooien met beetje bloem aan alle kanten. Vlees aanbraden, dit moest bij ons in vier porties. Haal al het vlees uit de pan.
2. Doe een eetlepel roomboter in de pan en voeg de gesneden uien en sjalotten toe bak deze iets aan.
3. Leg het vlees terug in de pan en voeg het bier toe. Alles moet onder staan, eventueel iets water toevoegen.
4. Voeg de boulion blokjes toe en breng het geheel aan de kook.
5. Als laatste voeg je in blokjes gesneden ontbijtkoek toe en de je deksel op de pan.
6. Zet de pan op ongeveer 120 graden op de BBQ of in de oven. Na 3 uren kan hij van het vuur af.
7. De ervaring leert dat aflaten koelen en weer opwarmen, misschien nog wel lekkerder is dan meteen op eten

Bierparing

Drink hier een herfstbok bij, deze kun je eventueel ook door de stoofpot doen.

BBQ en gereedschap

-