

Hollands Stoofpotje

Er gaat niets boven een geurige pan stoofvlees die urenlang op het fornuis pruttelt. Dit stoofpotje met rib- of sucadelappen, rode wijn, speciaalbier en een vleugje ontbijtkoek is heerlijke tijdens de gure dagen. Terwijl het vlees langzaam boterzacht wordt, vullen de kruidnagels en laurier de keuken met die herkenbare winterse geur. Perfect voor een zondagmiddag waarop het huis warm aanvoelt.

Ingrediënten

- 500 gr riblappen/sucadelappen
- 2 el bloem
- 2 uien
- 2 el tomatenpuree
- 3 stuks laurierblaadjes
- 6 stuks kruidnagels
- 200 ml rode wijn
- 1 flesje speciaal bier
- 200 ml runderbouillon
- 80 gram ontbijtkoek
- 500 gram winterpeen
- 4 teentjes knoflook
- Een paar takjes thijm
- Peper en zout
- Roomboter om in te bakken
- Optioneel nog een handje cranberry's
- Gietijzeren pan of braadpan

Snijd alle groente en de knoflook in blokjes.

Zorg dat je vlees eventueel ontdooid is, en snijd dit ook in blokjes.

Strooi vervolgens de bloem over de blokjes vlees en hussel dit door elkaar.

Verhit je pan met boter of olie.

Wanneer de boter gesmolten is kan het vlees in de pan. Door het laagje bloem komt er extra smaak en dikte aan het stoofpotje. Bak het vlees tot de buitenkanten bruin zijn.

Doe daarna de groente en knoflook er bij in. Bak deze een paar minuten mee en doe dan alle andere ingrediënten in de pan. Laat dit minimaal 3 uur lang pruttelen. Het doel is dat het vlees helemaal zacht is en alle smaken in elkaar opgenomen zijn.

Roer ondertussen regelmatig door, om te voorkomen dat er onderin de bodem wat aanbakt. Proef ook tussendoor of het stoofpotje qua smaak naar wens is. Is het iets te zuur? Voeg dan nog wat ontbijtkoek toe. Is het te zoet? Dan kun je eventueel nog een scheutje azijn toevoegen. Ook als het stoofpotje iets te waterig is kun je er nog iets ontbijtkoek/bloem aan toevoegen voor een dikkere structuur.

Serveer het stoofpotje met rijst/aardappelen/aardappelpuree, of probeer een keer een patatje stoofvlees!

Eetsmakelijk!

