

Patatje stoofvlees

Buiten wordt het kouder en de bladeren kleuren rood en oranje. Op de boerderij worden de dagen korter en krijgen wij weer zin in stoofvlees. Dit patatje stoofvlees maken we thuis graag als het guur is. Het vlees van onze eigen Hooglanders mag uren zachtjes pruttelen met bier, kruiden en een plak ontbijtkoek. Daarna gaat het over een bak verse, krokante patat. Simpel, warm en echt herfst op je bord. Eet smakelijk en geniet ervan!

Ingrediënten (6 porties)

- 1 kg stoofvlees of riblappen
 - 2 uien gesneden
 - 6 wortels in stukjes gesneden
 - 2 takjes tijm
 - 3 laurierblaadjes
 - 4 teentjes knoflook
 - 10 kruidnagels
 - Roomboter
 - Bloem
 - 2 flesjes speciaalbier of ongeveer een halve fles rode wijn
 - Peper en zout
 - Plak ontbijtkoek
 - 1 eetlepel tomatenpuree
 - Patat
1. Dit recept kan in een gietijzeren pan worden gemaakt of in de slowcooker.
 2. Zet een pan op het vuur en doe hier een goed stuk roomboter in. Snijd het rundvlees in stukken en bestrooi het met peper, zout en bloem. Gooi het geheel in de pan en laat het vlees even aanbakken.
 3. Wanneer je de slowcooker gebruikt, haal je het vlees uit de pan en doe je het in de slowcooker. Voeg alle andere ingrediënten toe aan de pan of slowcooker.
 4. Laat het geheel minimaal 4 uur pruttelen. Het doel is dat het vlees heel zacht wordt. Roer wel regelmatig even door en bekijk of je meer vocht nodig bent of dat het juist wat dikker moet. Als het geheel te waterig is, kun je er nog wat ontbijtkoek bij toevoegen.
 5. Als het stoofpotje klaar is kun je de takjes van de Tijm eruit halen. Dit geldt ook voor de laurierblaadjes. De kruidnagels zijn na zolang tijd vaak al opgenomen in het geheel. Scheelt weer zoeken
 6. Bak de patat in de frituurpan of in de oven en doe het stoofpotje eroverheen.
 7. Een heerlijke warme maaltijd om van te genieten!

