

HERFST STOOFPOTJE MET BOKBIER, STOOFVLEES, WORTEL EN PRUIMEN

Land: Hollands

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 25 min. + 4 uur pruttelen

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 gram riblappen (of sucadelappen)
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 el mosterd
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1 flesje bokbier (of ander donker bier)
- 500 gram winterpeen
- 200 gram gedroogde pruimen (of abrikozen of een combinatie van beide)

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd het vlees in blokjes.

Verhit een beetje olie in een braadpan. Bak hierin de ui aan tot deze begint te glanzen. Voeg dan het vlees, de knoflook, laurierblaadjes en kruidnagels toe. Bak het vlees rondom bruin aan. Voeg vervolgens ook de tomatenpuree, mosterd en het bier toe.

Laat de stoofpot op heel laag vuur met het deksel op de pan minimaal 3 uur pruttelen, tot het vlees zacht begint te worden en makkelijk uit elkaar valt. Houd wel in de gaten of er nog genoeg vocht in de stoofpot zit, voeg anders wat heet(!) water toe.

Snijd ondertussen de winterpeen in reepjes van ongeveer 4 cm lang en 1 cm breed.

Voeg na ongeveer 3 uur pruttelen de winterpeen en het gedroogde fruit aan de stoofpot toe, eventueel met nog een beetje heet water. Laat nog 30-40 minuten pruttelen tot de wortels mooi zacht zijn. Verwijder het laurierblad en de kruidnagels. Breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

Serveer het stoofpotje met aardappel(puree). En natuurlijk met een herfstbiertje!