



Belgisch stoofvlees

Het echte Vlaamse stoofvlees: mals rundvlees dat uren zachtjes pruttelt in bruin bier, met een snee brood met mosterd voor de binding. Geserveerd met frietjes een topper.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 50 gr boter
- 1 kg stoofvlees (rund)
- 2 grote uien, in ringen
- 50 cl pils of bruin bier
- 1 takje tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 grote snee brood
- mosterd
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een grote pan en bak het vlees in kleine porties goed bruin. Doe niet alles tegelijk in de pan, anders kookt het vlees en wordt het taai.
2. Schep het gebakken vlees telkens over in een diepe pan met dikke bodem.
3. Bak in dezelfde boter de uiringen glazig en voeg ze bij het vlees.
4. Giet de pils in de bakpan, roer alle aanbaksels los en giet over het vlees.
5. Voeg de tijm en laurier toe, breng op smaak met peper en zout.
6. Bestrijk de snee brood langs beide kanten met mosterd en leg ze bovenop het vlees.
7. Laat 2 à 2,5 uur heel zachtjes pruttelen met het deksel op de pan, af en toe roeren. Het brood lost op en bindt de saus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)