



Luikse siroopstoofpot met rundvlees

Een hartverwarmende Luikse stoof waarin malse stukken rundvlees zachtjes garen in bruin bier met een lepel echte Luikse peer-appelsiroop.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	165'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg rundstoofvlees in blokken
- 3 grote uien
- 40 gr boter
- 1 eetlepel bloem
- 330 ml bruin bier
- 2 eetlepel Luikse siroop (sirop de Liège)
- 1 eetlepel mosterd
- 1 snede peperkoek
- 2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en kruid het met peper en zout. Bak de blokjes in de boter rondom bruin en haal ze uit de pot.
- 2.** Snipper de uien grof en stoof ze in dezelfde pot glazig en lichtbruin.
- 3.** Bestrooi de uien met de bloem, roer goed door en bak een minuutje mee.
- 4.** Blus met het bruin bier en roer de aanbaksels los van de bodem.
- 5.** Doe het vlees terug in de pot en voeg de Luikse siroop, de laurier en de tijm toe.
- 6.** Bestrijk de snede peperkoek met de mosterd en leg ze bovenop het geheel; die smelt en bindt de saus.
- 7.** Dek af en laat op een zacht vuur minstens 2,5 uur pruttelen tot het vlees boterzacht valt.
- 8.** Roer de gesmolten peperkoek door de saus, proef en kruid indien nodig bij. Lekker met frietjes of gestoofde peertjes.

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