



Runderstoofvlees met blond abdijbier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 kilogram rundsstoofvlees
boter
2 uien
2 deciliter runderfond
1 flesje abdijbier (blond)
1 steranijs
peper en zout
2 wortels (dik, in grove stukken)
1 snede brood
mosterd
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
bladpeterselie
uiring (rauw)

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en bestrooi met peper en zout. Bak de stukjes vlees mooi goudbruin aan in boter. Doe dit eventueel in kleinere porties.
- 2.** Haal het vlees uit de pan en bak nu de fijngesneden uien tot ze mooi gekaramelliseerd zijn.
- 3.** Overgiet met de fond en laat deze een beetje inkoken. Voeg dan het abdijbier toe en de steranijs. Giet er eventueel nog wat water bij tot het vlees helemaal bedekt is.
- 4.** Besmeer de boterham met een dikke laag mosterd en leg deze op het vlees. Voeg het laurierblad en de tijm toe. Doe het deksel op de pan en laat twee uur zachtjes pruttelen.
- 5.** Voeg de wortels toe en laat nog een half uur garen.



- 6.** Doe het deksel van de pan en laat zachtjes inkoken tot je een mooi gebonden saus hebt.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout. Werk af met bladpeterselie en zeer fijngesneden rauwe uiringen. TIP: Lekker met frietjes.