



# Rundsstoofvlees met bier en mosterd



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 klontje echte boter (gezouten)  
1 kilogram rundsstoofvlees (extra)  
2 uien (fijngesnipperd)  
laurier  
2 flesjes kasteelbier (bruin)  
1 scheutje azijn  
2 eetlepels mosterd  
2 plakjes bruin brood (Ardeens)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en schroei het vlees rondom dicht. Haal uit de pan en zet opzij.
- 2.** Doe wat extra boter in de pan en fruit hierin de ui.
- 3.** Voeg het vlees terug toe samen met de laurier. Kruid met peper en zout.
- 4.** Overgiet met het bier en de azijn.
- 5.** Leg de met mosterd besmeerde boterhammen op het vlees.
- 6.** Laat gedurende 2 à 3 uur zachtjes stoven tot het vlees mals is.
- 7.** Lekker met frietjes van McCain.
- 8.** Schenk er Ziobaffa pinot grigio bij.