

Vlaams stoofvlees met bier en friet

Porties: 4 • Bereidingstijd: 300 min • Totaaltijd: 300 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Diner

Vlaams stoofvlees met bier en friet is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- 2 uien
- **750 gram** mager rundvlees
- **500 ml** donker bier
- 2 laurierlaadjes
- 2 takjes tijm
- 1 of 2 kruidnagels in een klein ui gestoken
- 2 el appelstroop
- 2 boterhammen (of ontbijtkoek)
- 2 el mosterd
- 1 el azijn

Bereidingswijze

- 1 Stap 1 Begin met de voorbereidingen.
- 2 Snij de ui fijn. Snij het vlees in blokjes van 2 x 2 cm. Besmeer de sneetjes brood aan één zijde met mosterd. En als je dit Vlaamse stoofvlees met bier in de oven maakt dan verwarm je die voor op 140 graden Celsius.
- 3 Stap 2 Bak de ingrediënten voor meer smaak.
- 4 Om nog meer smaak te krijgen, bakken we een aantal ingrediënten kort aan in de pan. Eerst smelt je de boter en voeg je de uien toe. Bak drie minuten en haal ze met een schuimspaan uit de pan.
- 5 Dan voeg je de blokjes vlees toe en bak je tot ze aan alle zijden bruin zijn. Haal die dan ook met de schuimspaan uit d pan. Voeg het bier toe aan de pan en schraap de onderzijde van de pan met de houten spatel, zodat alle aanbaksels (die veel smaak hebben) los komen en mengen met het bier. Zet het vuur uit.
- 6 Stap 3 Vul de slowcooker of ovenschaal.
- 7 Doe de uien op de bodem van de schaal en voeg dan het vlees toe. Vul aan met de biersappen uit de pan. Schep de appelstroop, takjes tijm, kruidnagel en laurierblad toe.
- 8 Pak de sneetjes brood en leg die op de stoofschotel (met de mosterdkant naar beneden).
- 9 Bak je dit recept in de oven dan dek je de ovenschaal af en bak je gedurende 3 uur. Haal het deksel van de ovenschaal en bak nog een uur.
- 10 Maak je dit recept in de slowcooker? Zet die aan op lage stand gedurende 6 tot 8 uur.

Toegevoegd door Matthieu