

Stoofvlees met Geuze Belle Vue

Ingrediënten voor 4 personen:

- 900 gr rundsvlees voor stoofvlees in blokjes gesneden
- 1 flesje (25 cl) bier geuze belle vue Lambic of een ander geschikt bier
- 25 gr boter om de ui aan te stoven
- Voldoende boter om het vlees aan te bakken (kleuren)
- 2 laurierblaadjes
- 5 gr sterke mosterd
- voldoende hoeveelheid maizena
- peper en zout

Bereiding:

- Doe de uien in 2, doe ze in de mengkom en hak ze fijn
- stel in : 5 sec / snelheid 6
- Bijspatelen

- Klontje boter bijdoen (25gr) om te fruiten
- stel in: 2 min / 100°C/ stand 1

- Grote pan heet laten worden met boter om het vlees aan te stoven (kleuren), kruiden met peper en zout
- Het vlees uit de pan halen en in de mengbeker doen
- Het braadvocht in de pan blussen met een geuze belle vue Lambic en dit allemaal bij het vlees gieten in de mengbeker

- 300 gr water bij het vlees gieten en 2 blaadjes laurier toevoegen
- stel in: 60 min / 100°C/ stand 1/ linksomdraaien

- 5 gr sterke mosterd bijvoegen
- stel in: 15 min / 100°C/ stand 1/ linksomdraaien

- Vlees en laurier uithalen

- voldoende maizena in een weinig water oplossen en bijvoegen
- mix alles fijn
- stel in: 1 min / stand 10

Smakelijk !

