



# BUITENGEWOON KOKEN



## Kabouter Bierstoof

🍴 6 personen ⌚ 2,5 uur



### Ingrediënten:

- 1,5 kg sukade
- 4 eetlepels boter
- 3 grote uien,
- 1 flesje La Chouffe bier
- 3 eetlepels bloem
- 500 ml runderbouillon
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel mosterd
- 1 bruine boterham
- 1 eetlepel bruine suiker

### Bereiding

Dep de sukade droog met keukenpapier. Snij de sukade in grove blokjes en bestrooi de sukade met flink wat peter en zout. Stook de kookketel flink op verwarm hierin 2 eetlepels boter. Bak de sukade goed bruin in de kookketel en haal het er weer uit.

Zorg voor een rustig vuur onder de kookketel. Voeg 2 eetlepels boter toe en wacht tot de boter bruin gesmolten is. Snij de uiten in grove stukken. Doe vervolgens de uien in de met een halve theelepel zout in de kookketel en laat dit 15 minuten bruinen. Voeg de bloem toe en roer tot de uien gelijkmatig bedekt zijn en de bloem lichtbruin kleurt (ongeveer 2 minuten).

Voeg de bouillon, het bier, tijm, laurier, de bruine suiker en het gebruide vlees toe in de kookketel en breng het geheel aan de kook.

Zorg voor een rustig vuur zodat het stoofpotje rustig pruttelt. Smeer de boterham in met mosterd. Leg de boterham met mosterd (met de mosterdkant omlaag) bovenop het stoofpotje. Doe vervolgens de deksel op de kookketel en laat het stoofpotje pruttelen totdat het vlees gaar is. (ongeveer 2,5 uur). Roer zo nu en dan over de bodem van de kookketel om aanbakken te voorkomen.

Verwijder de tijm en laurier en serveer het stoofvlees met lekkere frieten en mayonaise.



Bon  
Appétit