



# BUITENGEWOON KOKEN

## Zomerstoof

 8 personen

### Ingrediënten:

1 kg riblappen  
2 frisse witbiertjes  
2 bospenen  
1,5-2 bosjes bleekselderij  
1 kg krieltjes  
2 grote uien  
4 tomaten  
4 laurierblaadjes  
2 flinke eetlepels paprikapoeder  
3-2 tenen knoflook  
1 bouillonblokje  
Verse peterselie  
Klont roomboter

### Bereiding

1. Stook alvast een fijn vuurtje onder je kookketel
2. Snijd de riblappen in grove stukken en bestrooi deze met paprikapoeder, peper en zout
3. Rasp de wortels en bleekselderij schoon en snijd in stukjes, snijd de tomaten en uien in blokjes en snijd of pers de knoflook fijn
4. Smelt de boter in de kookketel
5. Voeg de ui en knoflook toe. Roer dit goed, laat het niet aanbranden
6. Voeg het vlees toe en bak het om en om bruin
7. Voeg de tomaat en de helft van de wortel en bleekselderij toe
8. Roer alles goed door elkaar
9. Voeg nu het bier, de laurierblaadjes en het bouillonblokje toe en roer alles goed door elkaar
10. Als laatste 300 ml gekookt water (kijk even goed naar de dikte voordat je alles toevoegt)
11. Zorg voor een rustig vuurtje en/of hang de kookketel wat hoger
12. Laat het geheel 3 tot 5 uur pruttelen. Blijf af en toe roeren. Voeg eventueel nog wat water toe als het teveel indampst. Dit kun je evt. voorkomen met een deksel
13. Als het bijna klaar is, voeg je de krieltjes en de rest van de wortelen en bleekselderij toe. De krieltjes kunnen in 20 minuten gaar worden en de groenten blijven zo knapperig.
14. Nu kun je serveren! Strooi er nog wat verse peterselie over en serveer met een stokbroodje



Bon  
Appétit