

Runderstoofpotje met dronken appeltjes

Ingrediënten

4 uien, 600 g blokjes hacheevlees, zout, versgemalen peper, 3 eetl boter, 1/2 eetl bruine basterdsuiker, 1,5 eetl bloem, 1 flesje Premium Blond bier (300 ml Grolsch), 150 ml runderbouillon, 2 laurierblaadjes, 2 kruidnagels, 3 eetl balsamico-azijn, 2 Elstar appels.

Bereidingswijze

Pel de uien en snipper deze fijn. Kruid het vlees met zout en peper. Verhit de boter in een hapjespan en bak hierin het vlees op hoog vuur in ca. 5 min. rondom bruin. Voeg de uien en suiker toe en fruit deze op middelhoog vuur ca. 3 min. mee. Strooi de bloem over het vlees en verwarm deze ca. 2 min. op zacht vuur mee. Schenk het bier en de bouillon over het vlees. Steek de kruidnagels in de laurierblaadjes en voeg deze met de balsamico-azijn aan het vlees toe. Stoof het vlees afgedekt op zacht vuur in ca. 2 uur gaar. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd elke appel in 12 partjes. Stoof de appelpartjes de laatste 15 min. met het stoofpotje mee. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels uit het stoofpotje en breng het stoofpotje op smaak met zout en peper.

Serveertips

Serveer aardappelpuree en rode kool bij het runderstoofpotje.

Wijnadvies: De Meye Shiraz, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort