

## Runder stoofvlees met kriekbier en peperkoek

15 min aanbraden + tot 3 uur garen in de oven óf 3 - 4 uur in de pan op een heel laag vuur  
Liefhebbers van klassieke stoverij moeten deze stoofpot eens uitproberen.

Na lang garen veranderen de runderlapjes in stukjes botermals en smakelijk vlees

### Ingrediënten

6 personen

- runderlapjes 1 kg
- kriek bier 2 x 75 cl, of Guinness, of een paar glazen rode wijn, ook erg lekker!
- uien 750 gr
- laurier 4 blaadjes
- peper/ ontbijtkoek 5 sneetjes
- scherpe mosterd 3 eetlepels
- peper, sambal en zout
- 2kg aardappelen
- 1,5 kg winterpeen

### Bereiding vlees

Pel de uien en snipper ze zeer fijn.

Verhit een grote braadpan op een matig vuur en smelt er een klont boter in.

Bak de helft van de stukjes ui, roer af en toe en laat de uien niet bruin kleuren.

Snij de runderlapjes in kleinere stukken.

Verhit ook een braadpan op een matig vuur en smelt er een klont boter en margarine in, of vraag de slager om stukjes rundvet om te braden, nóg lekkerder en doe er de gebakken ui in.

Bak een deel van de lapjes goudbruin in de hete pan. Kruid het vlees tussendoor met wat peper en zout,. Bak nooit te grote hoeveelheden in één. Enkel de buitenkant van de lapjes is nu van tel, dus het vlees hoeft binnenin niet gaar te zijn.

Schep de gebakken stukjes vlees in de stoofpot met ui, bak nu de rest van de lapjes goudbruin en schep ze met het braadvet bij de rest van de stoofpot en 2 theelepels sambal. Smeer een flinke laag mosterd op de peperkoek en leg de sneetjes peperkoek bovenop het stoofgerecht (mosterd naar onder) en schenk het kriekbier, of de Guinness, bij het vlees en de ui, zorg ervoor dat het vlees onder staat en doe het takje/blaadjes laurier tussen het vlees, en zet het deksel op de pot met een kiertje.

Gaar de runderlapjes in de oven van 170°C gedurende 3 uur of in een pan met een dikke bodem 3 - 4 uur op een kleine pit

### Bereiding hutspot

Schil de aardappelen en de winterpeen en snij deze in stukjes. Doe de aardappelen, winterpeen en de helft van de uien in een pan. Voeg voor plm. de helft van de hoeveelheid in de pan water toe en een vleesbouillontablet.

Breng aan de kook en laat plm. 20-25 minuten koken tot alles gaar is.

Haal de laurier uit de vlees pan en stamp de aardappelen, ui en winterpeen door het vlees.

