

Kerst stoofpotje

Benodigheden:

- 500 g rib runderlappen in grove stukken (op kamertemperatuur)
- Boter
- 1 ui (in grove stukken)
- 1 prei (in grove stukken)
- Halve peen (in grove stukken)
- 2 el tomatenpuree
- 250 ml rode wijn
- 250 ml (runder)bouillon
- 250 ml kalfsfond
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- handje verse cranberries
- 2 el zilveruitjes
- Peper
- Zout



Bereidingstijd: 45 minuten + 5 uur stoven

Zet een grote hapjespan op en smelt hierin een flinke klont boter. Bak de riblappen hard aan zodat deze goed bruin worden.

Bak de peen, prei en ui op een medium vuur mee in de pan. Voeg dan de tomatenpuree toe en laat even mee bakken om te ontzuren.

Voeg dan de vloeibaarheden (de wijn, bouillon en kalfsfond) toe en zorg ervoor dat al het vlees onder staat. Voeg ook de verse kruiden (tijm en rozemarijn) toe. Zet de deksel op de pan en laat het vlees minstens 2,5 uur (maar nog liever 5 uur op je zachtste vuurtje) sudderen. Zorg dat het niet gaat koken, dan is er een hele grote kans dat je vlees taai wordt. Voeg de laatste 30 minuten de cranberries en zilveruitjes toe.

Voeg peper en zout naar smaak toe.

Haal voordat je gaat serveren de takjes rozemarijn en tijm eruit.

Lekker met cranberry compote en aardappelpuree of knolselderijpuree.

www.bekavlees.nl

Eet smakelijk

