



Patatje stoofvlees

Ingredienten

1000 gr riblappen Black Angus USA
Flinke klont roomboter
Snuf versgemalen peper
3 sjalotten
3 kruidnagels
2 laurierblaadjes
2 tl mosterd
100 gram ontbijtkoek
300 ml Belgisch dubbel of triple bier
250 ml runderbouillon
1 zak ovenfriet

Bereidingswijze

Als je op een koude winterweekenddag toch de hele zondag op de bank doorbrengt, dan is er toch niks lekkerders dan stoofvlees opzetten? Je huis ruikt heerlijk en je kunt je de hele dag in je joggingpak verkneukelen op de ultieme avondmaal die eraan zit te komen. Feest!

Stoofvlees voorbereiden

Haal je vlees uit de koeling en laat rustig op kamertemperatuur komen en dep aan beide kanten goed droog met keukenpapier. Verhit de roomboter in een braadpan en bak het vlees op hoog vuur rondom bruin in zo'n 3 minuten. Keer halverwege om en maak alvast op smaak met wat versgemalen peper.

Stoofvlees braden

Doe nu het vuur omlaag en verdeel het stoofvlees goed over de pan. Pel en snipper de sjalotjes en voeg samen met de kruidnagel, laurier en mosterd toe in de braadpan. Verkruimel nu de ontbijtkoek over het vlees en giet als laatst het bier en de bouillon over het vlees heen, zodanig dat het vlees helemaal is bedekt. Doe nu het deksel op de braadpan en laat minimaal drie uur op laag vlees sudderen. Vier uur is beter en vijf uur nog beter, vinden wij. Roer tussendoor wel een paar keer door, om te voorkomen dat er iets aankeekt.

Stoofvlees met patat

Staat je vlees de hele middag op en ruikt je hele huis naar Belgisch bier? Mooi. Dan is het tijd voor de finishing touch: patat. Die bak je in de oven volgens de aanwijzing op de verpakking. Mooier kunnen we het niet maken. Zelf zijn we (nogal) fan van de airfryer, want patat uit de airfryer is goddelijk. Net zoals drumsticks. Maar dat terzijde.

Patat afbakken, stoofvlees verdelen en vooral niet te zuinig zijn met de saus. Die gaat namelijk fantastisch samen met friet.

Oh, en wat je overhoudt aan saus: even door het vergiet gooien en je hebt een waanzinnige jus!

ENJOY!