

Stoofvlees met Leffe

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

1 Leffe 33 cl (dit mag ook een ander donker bier zijn)
 600 gr mager rundsstoofvlees
 Snufje gemalen tijm
 1 afgestreken eetlepel mosterd
 1 ajuin grof gesneden
 1 kippenbouillonblokje
 Goede boter
 3 theelepeltjes maïzena
 peper en zout

Werkwijze:

Doe een blokje goede boter in een braadpan, bak het stoofvlees in de pan en kruid met peper en zout en laat goed donkerbruin kleuren. Als het vlees mooi bruin gekleurd is doe het dan in een kookpan, voeg nog wat boter toe in dezelfde braadpan en kleur hier de grof gesneden ajuin in. Als de ajuin mooi bruin is, giet je er het bier over en maak de aanbaksels los. Laat even doorkoken. Giet dit mengsel in de kookpan bij het stoofvlees, giet er wat water bij zodoende het vlees goed onder staat, voeg het kippenbouillonblokje, mosterd en de tijm toe. Laat dit 2 uur zachtjes koken. Giet het stoofvlees in een vergiet en vang het vocht op in een andere kookpot. Los de maïzena op in een beetje koud water en bind hiermee de saus. Proef de saus: indien te flauw kruid met peper en zout. Voeg nu stoofvlees bij de gebonden saus. Lekker met appelmoes en puree of met frietjes dat spreekt voor zich!

Nog even dit: aankleuren van het vlees en ajuin is niet gelijk aan verbranden! Het is wel zo dat alles mooi donkerbruin mag zijn, maar niet zwart. Bij verbranding gaat men een bittere smaak verkrijgen.

