Stoofvlees met friet

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

40 gram boter
1 kilogram rundsstoofvlees (in blokjes)
3 uien
2 eetlepels bloem
500 ml tafelbier
2 eetlepels Luikse siroop
1 eetlepel mosterd
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
1 kilogram voorgebakken frieten
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter in een ruime stoofpot. Kruid het vlees met peper en zout en bak het in porties mooi bruin. Haal het vlees even uit de pot.**
2. **Snij de uien in halve ringen en stoof ze glazig in dezelfde pot. Voeg de bloem toe en roer goed om.**
3. **Giet het tafelbier erbij en roer de aanbaksels los. Voeg de Luikse siroop, mosterd, tijm en laurier toe. Leg het vlees opnieuw in de pot.**
4. **Laat het stoofvlees met het deksel op de pot ongeveer 2,5 uur zachtjes garen. Roer af en toe en voeg indien nodig een klein scheutje water toe. Proef en kruid bij met peper en zout.**
5. **Bak de voorgebakken friet goudbruin in de friteuse of oven, volgens de aanwijzingen op de verpakking.**
6. **Serveer het stoofvlees met de frieten.**