



Rundsstoofvlees met bier en mosterd



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje echte boter (gezouten)
1 kilogram rundsstoofvlees (extra)
2 uien (fijngesnipperd)
laurier
2 flesjes kasteelbier (bruin)
1 scheutje azijn
2 eetlepels mosterd
2 plakjes bruin brood (Ardeens)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en schroei het vlees rondom dicht. Haal uit de pan en zet opzij.
- 2.** Doe wat extra boter in de pan en fruit hierin de ui.
- 3.** Voeg het vlees terug toe samen met de laurier. Kruid met peper en zout.
- 4.** Overgiet met het bier en de azijn.
- 5.** Leg de met mosterd besmeerde boterhammen op het vlees.
- 6.** Laat gedurende 2 à 3 uur zachtjes stoven tot het vlees mals is.
- 7.** Lekker met frietjes van McCain.
- 8.** Schenk er Ziobaffa pinot grigio bij.