



Varkensstoofvlees met peperkoek

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkensstoofvlees
1 klontje boter
peperkoek (2 schijfjes in stukjes gesneden)
2 uien (fijngesnipperd)
4 wortels (in blokjes)
bruin bier (1/2 flesje)
1 bouillonblokje
2 eetlepels bloem
laurier
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Wentel het varkensstoofvlees door de bloem.
- 2.** Smelt de boter en bak het vlees aan tot het goudbruin kleurt.
- 3.** Voeg de fijngesnipperde ui, de blokjes wortel en de laurier toe. Kruid met peper en zout.
- 4.** Overgiet met het bier en voeg het bouillonblokje en de peperkoek toe.
- 5.** Laat op een zacht vuur 1,5 à 2 uur sudderen.