Stoofpotje van varkensspiering en donker bier

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 eetlepels boter
1 kilogram varkensstoofvlees (in stukjes gesneden)
4 eetlepels mosterd
2 uien (groot, in ringen gesneden)
grimbergen (dubbel, 1 flesje)
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel luikse siroop
2 blaadjes laurier
2 deciliter kalfsfond
250 gram champignons (in 4 gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verhit een eetlepel boter in een pan en bak de stukjes spiering goudbruin.**
2. **Wrijf het vlees in met mosterd en laat rusten op een bord.**
3. **Smelt de resterende boter in een pan en stoof hierin de uiringen.**
4. **Voeg het vlees toe. Kruid met peper en zout.**
5. **Voeg het bier, de bruine suiker, de siroop en de laurierblaadjes toe.**
6. **Overgiet met de kalfsfond tot het vlees onder staat.**
7. **Laat gedurende 1 uur sudderen op een zacht vuur.**
8. **Voeg tijdens de laatste 10 minuten de stukjes champignon toe.**