



Hoofd gerecht

Runderstoof met lentebier



Runderstoof

met lentebier

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Stoofpotje:

510 gr rundergoulashvlees
270 gr mager spek
40 gr fijne tuinbonen
85 gr bospeen
85 gr sjalotjes
65 gr sperziebonen
85 gr schone doperwten
170 gr amandine aardappels
65 gr cantharellen
200 gr soepgroente
4 gr verse knoflook
15 gr rozemarijn
15 gr tijm
1 st laurier
1 st kruidnagel
20 gr tomatenpuree
820 ml kalfsfond
32 gr patent kristalbloem
330 ml Grolsch lentebok
490 ml water
peper en zout naar smaak

Garnering:

4 gr peterselie

Mise en place

Schraap de cantharellen schoon en verwijder de kontjes. Spoel ze met lauw water tot ze schoon zijn en laat ze op een doek drogen. Pel de sjalotjes en knoflook en snipper deze. Schil de aardappels, snij ze in de gewenste grootte en kook ze gaar. Schil ook de bospeen, maar laat het groene stukje eraan zitten. Snij de bietjes in grove batonettes ('stokjes') en maak de sperziebonen schoon.

Breng water aan de kook en blancheer hier de tuinbonen in. Stort ze daarna in ijswater, laat afkoelen en ontdoe ze van de vliesjes (dubbel doppen). Blancheer de doperwten. Hou van deze ingrediënten 1/3 deel apart om te garneren.

Haal het vlees door de bloem en braadt het vlees met de spekjes even aan in een braadpan. Rits de tijm en rozemarijn en voeg deze plus de laurier toe. Voeg tot slot de kruidnagel, tomatenpuree, soepgroente, fond, lentebok, water en 2/3 van de groente toe en laat dit stoven tot het vlees gaar is (ca. 2 uur).

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwarm de achtergehouden ingrediënten. Schep de stoofschotel in een diep bord of grote kom en verdeel de achtergehouden, verwarmde ingrediënten over de stoofschotel. Strooi er eventueel ter garnering nog wat gesnipperde peterselie over.

Serveer de kom op een houten plank of stoere placemat met een glas lentebok ernaast.

Drankadvies!



Lentebok

GROLSCH
krat 24 flesjes à 30 cl
01.299.91
frisse geuren, citrus,
licht zoet, citrus tonen



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras