Hoofdgerechten / Ierland

Rundvlees en stevige stoofpot

Rundvlees drie uur gestoofd in donkere stout met ui en wortelgroenten.

Tijd 210 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Rundvleesschotel — in grote stukken
- ☐ 60 g bloem
- ☐ 4 stuks Wortelen
- ☐ 2 stuks Pastinaak
- ☐ 400 ml Rundvleesbouillon
- ☐ 2 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 50 ml Plantaardige olie
- ☐ 500 ml Stout
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 700 g Aardappelen
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 4 takjes tijm
- ☐ 1 eetlepel honing
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Dep het rundvlees droog, breng het op smaak en bestuif het aan alle kanten met bloem.

02 Braad het vlees in gedeelten in hete olie bruin tot een donkere korst en til het eruit.

03 Fruit de ui in hetzelfde vet, voeg de tomatenpuree toe en kook deze drie minuten.

04 Giet de stout erbij, breng hem naar boven en schraap alles wat op de bodem zit; dat is waar de smaak zit.

05 Doe het vlees terug, voeg de bouillon, de tijm en de laurier toe en laat afgedekt op 160 °C gedurende twee uur sudderen.

06 Voeg de wortel, pastinaak en aardappel toe en laat nog vijfenveertig minuten sudderen.

07 Roer de honing erdoor, proef de balans tegen de bitterheid en serveer met sodabrood.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / guinness-beef-stew