Recept Illustratie

Rhijnauwens Stoofpotje

(winters recept uit de Stayokay keuken)

700gr rundvlees
in stukken gesneden

3 grote uien, snijden.

Verwarm de pan en bak het vlees bruin.
Voeg de uien toe en zachtjes meebakken.

klontje boter

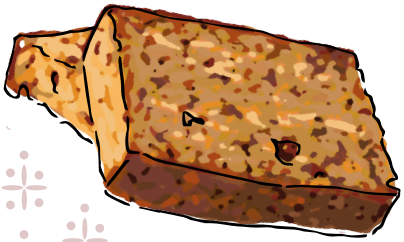
2 à 3 uur
laten stoven

Afblussen met een bockbiertje
en ev aanvullen met water
tot het vlees onder staat.

op smaak brengen

met bouillonblokje
peper en beetje suiker
ev nog snufje zout

binden met ontbijtkoek



De jus krijgt nu
een lekkere
licht kruidige smaak!

Yummie!!

irms