



Luikse siroopstoofpot met rundvlees

Een hartverwarmende Luikse stoof waarin malse stukken rundvlees zachtjes garen in bruin bier met een lepel echte Luikse peer-appelsiroop. De peperkoek met mosterd smelt langzaam mee en geeft de saus haar typische diepe, licht zoete smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	165'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg rundstoofvlees, in blokken van circa 4 cm
- 3 grote uien
- 40 gr boter
- 1 eetlepel bloem
- 330 ml bruin bier
- 2 eetlepels Luikse siroop (sirop de Liège)
- 1 eetlepel mosterd
- 1 snede peperkoek

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

peper en zout

Bereidingswijze

1. Dep het vlees goed droog met keukenpapier en kruid het rondom met peper en zout.
2. Smelt de boter in een ruime stoofpot op middelhoog vuur en bak de blokjes vlees in twee of drie beurten rondom mooi bruin. Haal het vlees uit de pot en zet apart.
3. Snipper de uien grof en stoof ze in dezelfde pot op matig vuur glazig en lichtbruin, ongeveer 8 minuten.
4. Bestrooi de uien met de bloem, roer goed door en bak de bloem 1 minuut mee zodat de rauwe smaak verdwijnt.
5. Blus met het bruin bier en roer alle aanbaksels los van de bodem.
6. Doe het vlees terug in de pot. Voeg de Luikse siroop, de laurierblaadjes en de tijm toe en roer alles voorzichtig door.
7. Bestrijk de snede peperkoek aan een zijde royaal met de mosterd en leg ze met de mosterdkant naar beneden bovenop het stoofvlees. De peperkoek smelt tijdens het garen en bindt de saus.
8. Breng het geheel zachtjes aan de kook, dek de pot af en laat op een zeer zacht vuur minstens 2,5 uur pruttelen tot het vlees boterzacht is.
9. Roer de volledig gesmolten peperkoek door de saus, proef en kruid bij met peper en zout indien nodig. Verwijder de laurierblaadjes en de tijmtakjes voor het opdienen.

Tip

Stoofvlees wordt het malst als u het de dag voordien klaarmaakt en de saus de volgende dag zachtjes opwarmt. De smaken trekken dan extra goed in het vlees.

Lekker met

Serveer met krokante frietjes of gestoofde peertjes en een flinke lepel van de saus.

Dranktip

Schenk er hetzelfde bruine bier bij dat u in de stoofpot gebruikte, of kies een andere volle Belgische abdijbier.