

Zoete Stoofvlees

Wente Zinfandel



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 1 KG rundstoofvlees
- 4 ajuinen
- 3 laurierblaadjes
- 2 eetlepels bruine suiker
- luike siroop
- snuifje peper en zout
- solo
- 1 gro koffielepel mostard
- water

BEREIDING

Snij de ajuinen in middelgrote stukjes, snij ook het vlees naar eigen wil, doe solo in een kookpot stoof de ajuinen samen met de stoofvlees aan, voeg klein beetje zout en peper aan toe en de laurierblaadjes, laat dit sudderen tot het vlees lekker mals is, doe er beetje water bij, als het vlees lekker mals is voeg je de mostard aan toe, dan 2 eetlepels bruine suiker en luike siroop naar smaak.

Tip: gebruik een snelkookpot & lekker met gekookte rijst en erwten.