



Bergerhof
Boerderijwinkel

Stoofvlees

Herfst en stoofvlees, ze horen bij elkaar als lente en asperges en zomer en ijs. Er is geen gerecht waardoor waarmee je de herfst aangenamer kunt maken, dan zo'n heerlijk ruikende pan pruttelend op het fornuis. Zelfs regen is niet meer erg. Het enige waar je nog aan denkt is lekker met een deken op de bank. En dat is het. Stoofvlees heeft de naam bewerkelijk te zijn. Ik weet nog dat ik bij

Hoofdgerecht



4 personen



Bereiden: 10 minuten

Ingrediënten

een halve knolselderij
1 peer
1 blikje mandarijntjes
2 eetlepels mayonaise
scheutje azijn
peper
zout

Werkwijze

1. Laat de mandarijntjes uitlekken
2. Schil de knolselderij en rasp het. Kies een rasp die niet te fijn raspt, anders krijg je moes
3. Schil de peer en rasp het. Gebruik hiervoor dezelfde maat rasp als voor de knolselderij
4. Meng de mayonaise met de azijn, peper en zout naar smaak
5. Doe de knolselderij in een mooie schaal. Meng de peer, mandarijn en de saus er door.
6. Eet smakelijk!

Tip: deze salade wordt nog lekkerder als die een dag heeft gestaan.



Bergerhof
Boerderijwinkel



Stoofvlees

De ingrediënten zijn samen te vatten in vlees, zuur, zout, zoet, kruiden en een bindmiddel. Zolang je dit aanhoudt, kun je volop variëren.

Hoofdgerecht



4 personen



Vorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 3 tot 6 uur minuten

Opwarmen: 10 minuten

Ingrediënten

- 500 gram rundvlees: runderpoulet, sucade, riblappen of mager soepvlees
- zuur: 1/4 l wijn en een flinke scheut azijn
- zoet: 3 eetl appelstroop
- kruiden: tijm, kaneel, laurier en kruidnagel
- bindmiddel: ontbijtkoek
- zout: 1 theelepel + 1 runderbouillonblokje

Werkwijze

1. 48 uur van te voren: doe het vlees in een braadpan. Voeg hieraan de wijn en de azijn toe. Voeg water toe, zodat alles onderstaat. Voeg de appelstroop toe.
2. Voeg de kruiden toe. Ik doe altijd 3 blaadjes laurier, 1/2 theelepel tijm, 1/4 theelepel kruidnagel en 1/4 theelepel kaneel.
3. Laat alles 24 uur staan.
4. Zet de pan op de kleinste pit van het fornuis. Zet na 4 uur de pit uit. Wikkel de pan in een handdoek en laat een nacht staan. Het vlees gaart op deze manier door, zonder dat je de energiemaatschappij sponsoort. Je kunt ook alles garen in een instantpot. Dit doe je 3 uur op hoge druk.
5. De dag erna is het alleen nog opwarmen. Bind de saus door 3 eetlepels maizena te mengen met wat water en dit toe te voegen. Of nog lekkerder: roer stukjes ontbijtkoek door de saus.
6. Breng op smaak met zout en bouillonblokje(s).



Bergerhof
Boerderijwinkel

Werkwijze

Tip: deze salade wordt nog lekkerder als die een dag heeft gestaan.