



Categorie: Hoofdgerecht

Kookniveau: ★★★★★

*Streekbier: Rodenbach Grand Cru, donkere trappist van West-Vleteren of Westmalle.
Weetje: Het orgaanvlees zoals niertjes of lever is typisch voor Gentse stoverij. Voor stoverij bestaan er ongelooflijk veel recepten en variaties. Sommigen voegen een scheut azijn toe in plaats van een streekbier, anderen doen het met peperkoek in plaats van brood.*

Ingrediënten (4 personen)

800 g rundvlees
120 g uien
50 g brood
2 eetlepels mosterd
2 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
streekbier
1 laurierblaadje
zout
peper
peterselie
tijm

Recept

Laat boter smelten in de pan. Kruid het vlees met peper en zout en schroeï het in kleine porties dicht. Bestrooi het telkens met bloem, bak even verder. Snipper de ui en voeg bij het vlees. Snijd niertjes of lever in stukken. Voeg ze in de kookpot. Besmeer een stuk brood met Tientynmosterd en leg dat op het vlees. Voeg het kruidentuiltje van laurier, tijm en peterseliestengels toe en laat anderhalf uur sudderen met een deksel op de kookpan. Giet het bier bij de Gentse stoverij. Roer regelmatig door de stoverij en controleer of ze niet aanbrandt. Giet er een half glas water bij als het stoofvocht te veel verdampt. Geef frietjes of natuuraardappelen bij de stoverij. Serveer ook gestoofde groenten of appelmoes.

Bron

Recept : Geert Van Der Bruggen

http://www.lekkervanbijons.be/recept/Gentse_stoverij

Info

1kg rundsstoverij
3 el bloem
1 grote ui
1 witte boterham
2 el mosterd
1 flesje Kasteelbier Bruin
1,5 glas water
1 laurierblad
Gedroogde peterselie
Gedroogde tijm
Sechuan peper
Zout

Jammer dat er geen niertjes en lever bij waren

Fotos

