

Snelle Stoof van draadjeshvlees

Ingrediënten

900 gr Scharrelrundvlees
200 gr Honig Kruidenpasta
1 kg Hutspotpakket (700 gr wortel, 300 gr ui)
250 ml wijn
250 ml water
olie of boter

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokken van 2-3 cm.

Verhit de olie of de boter in een hapjespan of braadpan en bak hierin het vlees, in porties, in een paar minuten op hoog vuur lekker bruin.

Voeg het hutspotpakket toe en laat dit een paar minuten meebakken.

Daarna de kruidenpasta er door roeren.

Voeg de wijn en het water toe en breng het geheel al roerend aan de kook.

Laat het geheel dan op een laag vuur met het deksel op de pan 40-60 minuten stoven.

Af en toe even kijken, roeren en zonodig vocht toevoegen.

Eventueel op het laatst wat laten indikken door de deksel van de pan te halen en het vuur wat hoger te zetten.

Bijzonderheden

Voor als je toch lekker stoofvlees wil eten, maar het vlees geen uren wil laten sudderen, heeft Honig een kruidenpasta ontwikkeld.

Lekker met:

Een combinatie van verschillende soorten sla: Bladsla, veldsla en IJsbergsla

Appelcompote

Gebakken aardappelpartjes in de schil

Drink er een heerlijke Berberana, Red Dragon, Tempranillo 2007 bij.